Hvit cappuccinokake



Ingredienser

Kakebunn:
4 egg
120 g sukker
1 ts espressopulver
1 ss kokende vann
0,5 ts vaniljeessens
120 g hvetemel
75 g hvit sjokolade

Fyll:
1,5 dl kremfløte
2 ss Tia Maria kaffelikør (e.l.)

Glasur:
175 g hvit sjokolade
75 g smør
120 g melis
1 dl kremfløte
1 ss Tia Maria kaffelikør (e.l.)

Pynt:
50 g hvit sjokolade
kakaodryss
kaneldryss

Fremgangsmåte

Pisk egg, sukker, espressopulver rørt ut i kokende vann og vaniljeessens til tykk eggedosis (kan ta ca 20 min). Vend i hvetemel og revet hvit sjokolade (f.eks. revet i mandelkvern). Hell halvparten av deigen i en liten rund form (20 cm i diameter) som har bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 25-30 min. Avkjøl noe før kaken forsiktig tas ut av formen. Gjenta med resten av deigen. Avkjøl begge bunnene på rist til de er helt kalde.

Pisk kremfløten til fyllet sammen med Tia Maria (eller annen kaffelikør) til luftig krem. Ha fyllet mellom kakebunnene.

Smelt sjokoladen og smøret til glasuren i en liten kjele. Ta kjelen av platen og rør inn melis. Pisk løs krem av 1 dl kremfløte og visp inn. Sett kjelen i kjøleskapet til glasuren har stivnet. Rør så inn Tia Maria eller annen kaffelikør. Ha glasuren over hele kaken. Pynt med høvlet hvit sjokolade og dryss over litt kakao og litt kanel. Sett kaken kaldt.

Tips

Selv om det er litt tungvint, anbefaler jeg at du steker kakebunnene i to omganger slik oppskriften angir. Dette fordi kakebunnen er så myk og porøs at den vil kunne være vanskelig å dele.

Når du smører glasuren over kaken er det lurt å bruke en kniv med bredt knivblad som dyppes i varmt vann.

Det er enkelt å lage sjokoladekrøller som vist på bildet ved å bruke en potetskreller eller en ostehøvel på romtemperert sjokolade.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/hvit-cappuccinokake