Cappuccinokake



Ingredienser

Mandelbunn:
300 g ferdig kransekakemasse (f.eks. Odense)
1 egg
2 eggehviter

Fyll:
3 dl kremfløte
2 ss pulverkaffe
1 ss kokende vann
1 dl melis
1 ss kakao
2 eggeplommer

Pynt:
50 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Del mandelmassen opp i små biter og ha i en food processor sammen med det hele egget. Kjør på full hastighet til massen er lys og luftig. Pisk eggehvitene stive og vend i mandelmassen.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 25 min. Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken fra formen ved å skjære langsmed kanten med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Ha kaken på et passende fat (se tips).

Pisk eggeplommer og sukker til fyllet lyst. Rør kaffepulver ut i kokende vann og ha i eggedosisen sammen med kakao. Pisk kremfløten. Del kremen i to deler. Bland den ene delen med sjokolade/kaffe-eggedosisen. Fordel jevnt oppå kaken.

Ha den andre delen med krem i en sprøytepose og sprøyt gittermønster oppå cappuccinokremen på toppen av kaken. Riv kokesjokoladen (se tips) og dryss litt revet sjokolade i gitterhullene. Sett kaken kaldt.

Tips

Kokesjokoladen kan du rive enkelt i mandelkvern.

Vær forberedt på at kaken er nokså lav. Den gjør seg derfor spesielt godt på et stettfat.

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

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