Café mocca iskake



Ingredienser

Mandelbunn:
4 eggehviter
150 g sukker
150 g mandler
2 ts espressopulver

Is:
4 eggeplommer
100 g sukker
3 ts espressopulver
1 dl varmt vann
4 plater gelatin
5 dl kremfløte
100 g mokkabønner

Pynt:
20 g mokkabønner

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret under pisking til du får tykk marengs. Mal mandlene og bland inn i marengsen sammen med espressopulver.

Ha deigen i en rund kakeform (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 150°C i 60 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. Vask kakeformen og ha den kalde mandelbunnen tilbake i den rene kakeformen.

Bløtlegg gelatinen i kaldt vann i 10 min. Kok opp vannet og tilsett espressopulver. Løs opp gelatinen i den varme kaffeen. Avkjøl. Pisk eggeplommer og sukker luftig. Ha kaffeblandingen i eggedosisen. Pisk kremfløten til luftig krem og rør i. Bland godt med en stålvisp. Hakk mokkabønner fint og vend inn i isblandingen (hold av ca 20 g til pynt). Hell isen i kakeformen. Sett kaken i fryseren.

Pynt kaken med mokkabønner når den er frossen. Når kaken er frossen løsner kaken lett fra formen. Ta kaken ut av fryseren ca 30 min før servering.

Tips

Du bruker 1 pk Nidar mokkabønner til denne kaken (120 g).

Det er ikke nødvendig å smøre eller å ha bakepapir i den rene kakeformen som den stekte kaken skal settes i. Den frosne kaken løsner lett fra formen uansett.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/cafe-mocca-iskake