Kaffekake med fruktnøttglasur



Ingredienser

8 egg (størrelse M)
1,5 dl sukker
150 g mandler
2,5 ts pulverkaffe
2 ss hvetemel

Glasur:
200 g Fruktnøttsjokolade
1 dl kremfløte
70 g smør
150 g sukker
1 ts pulverkaffe

Pynt:
hvite marsipanblomster

Fremgangsmåte

Skill eggene. Pisk eggeplommene og sukker lyst og luftig. Mal mandlene og rør inn i eggedosisen. Tilsett kaffepulver og hvetemel. Stivpisk eggehvitene og vend inn i deigen til slutt.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm) eller i en rund kakeform (28 cm i diameter). Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 180°C i 50 min (60 min hvis du steker kaken i rund kakeform). Avkjøl helt i formen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Bland alle ingrediensene til glasuren i en liten kjele. Varm opp under omrøring til sjokoladen, smøret og sukkeret har smeltet helt. La glasuren så vidt nå kokepunktet slik at den tykner. Ta kjelen av platen og avkjøl glasuren i kjøleskapet til den er kald og har passe smørekonsistens. Bre glasuren over kaken og pynt eventuelt med hvite marsipanblomster.

Tips

Marsipanblomstene du ser på bildet er kjøpt hos hobbybutikken Panduro. Du kan selvsagt sløyfe blomstene.

Kaken er holdbar i kjøleskapet. Den kan også fryses.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/kaffekake-med-fruktnottglasur