Espressokake



Ingredienser

175 g smør
3,5 dl sukker
4 egg (størrelse M)
2 ss lys sirup
3 dl hvetemel
1 dl kakao
3 ts espressopulver

Pynt:
1 dl kremfløte
mokkabønner
litt espressopulver

Fremgangsmåte

Pisk sammen mykt smør og sukker. Pisk inn ett egg om gangen. Smelt sirupen så vidt og rør i (se tips). Sikt i det tørre.

Hell deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 30-40 min. Kaken skal fortsatt være litt fuktig i midten. Avkjøl kaken helt i formen.

Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat. Slik er kaken holdbar lenge i kjøleskapet hvis du pakker den inn i plast. Du kan eventuelt også pynte kaken med pisket krem, noen mokkabønner og et lite dryss med espressopulver.

Tips

Det er lettere å måle opp sirupsmengden hvis du varmer opp sirupen litt først. Sett hele sirupsboksen i mikroen noen sekunder (ikke hvis den er av aluminium), eller ta ut litt sirup i en liten kjele og varm opp. Overflødig sirup kan du ha tilbake i sirupsboksen.

Det er viktig at du ikke steker kaken for lenge. Den skal ikke være tørr, men litt fuktig i konsistensen.

Kaken er holdbar i seg selv, men pynter du den med krem, vil holdbarheten bli redusert fordi kremen kan bli sur etter noen dager.

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

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