Mokkakake



Ingredienser

Kakebunn:
♥ 5 egg
♥ 125 g sukker
♥ 150 g hvetemel
♥ 1 ts bakepulver
♥ 5 ss sterk, kald kaffe

Dynking:
♥ 0,5 dl melk
♥ 2 ss sterk, kald kaffe

Kaffekrem:
♥ 5 dl kremfløte
♥ 4 ss melis
♥ 6 ss sterk, kald kaffe

Glasur:
♥ 1,5 dl kremfløte
♥ 4 ss melis
♥ 1 ss sterk, kald kaffe
♥ 200 g kokesjokolade

Pynt:
♥ sjokoladestrøssel

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Tilsett kald kaffe. Sikt sammen hvetemel og bakepulver og vend i. Rør forsiktig til alt er godt blandet.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca 30 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Del kaken i to lag. Bland melk og kaffe og dynk kakebunnene med dette.

Pisk kremfløten til fyllet sammen med melis. Smak til med kald kaffe (se tips). Ha kaffekremen mellom kakebunnene og rundt hele kaken.

Til glasuren has kremfløte, melis og kaffe i en liten kjele. Gi det hele et lite oppkok. Ta kjelen av platen og ha i sjokoladen i biter. La sjokoladen smelte i den varme fløten. Rør glasuren jevn. Avkjøl glasuren i kjøleskapet til den har en tykk, men fortsatt flytende konsistens (dette tar ca 1 time, men sjekk konsistensen på kremen underveis).

Fordel den kalde sjokoladeglasuren forsiktig over kremkaken. Dryss over sjokoladestrøssel.

Sett kaken i kjøleskapet i et par timer så glasuren får festet seg.

Tips

♥ Det er viktig at du bruker HELT kald kaffe i kremfyllet, ellers vil kremen skille seg.

♥ Det er like viktig at sjokoladeglasuren er HELT kald før du smører den på kremkaken. Siden sjokoladeglasuren må stå kaldt en stund, kan du gjerne lage den klar mens kaken steker og sette den i kjøleskapet.

♥ Kaken smaker aller best samme dag den er laget, men kan også lages kvelden i forveien. La kaken stå i kjøleskapet helt frem til servering.

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

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