Bahiakake



Ingredienser

Kakebunn:
6 egg
2 dl sukker
1,5 dl hvetemel
1 dl potetmel
1 ts vaniljesukker

Dynking:
0,5 dl rom

Mokkakrem:
0,5 dl vann
1 ss kaffepulver
1 ss vaniljesukker
3 dl melis
2 eggeplommer
2 ss kaffelikør (se tips)
200 g smør

Pynt:
35 g mandelspon uten skall
hvit sjokoladepynt

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til luftig eggedosis. Sikt inn det tørre og bland forsiktig sammen.

Hell deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 175°C i 35 min. Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret.

Til mokkakremen has kokende vann, kaffepulver, vaniljesukker og melis i en liten kjele. La dette småkoke til en seig lake, ca 5 min. Ha eggeplommene i en elektrisk mikser. Tilsett den varme laken i en tynn stråle under kraftig pisking. Pisk til massen er tykk og luftig. Pisk så inn romtemperert smør i små klatter. Smak til med kaffelikør (og eventuelt litt ekstra vaniljesukker, hvis du liker søt krem).

Del kaken i tre bunner (se tips). Dynk de to nederste bunnene med rom. Fordel halvparten av mokkakremen mellom kakebunnene. Smør resten av kremen jevnt over hele kaken. Fest mandelspon langsmed kanten av kaken.

Pynt kaken etter ønske, for eksempel med hvite sjokoladehjerter og litt raspet hvit sjokolade.

Tips

Alle typer kaffelikør kan brukes til denne kaken, for eksempel Kahlua, Tia Maria eller Black Russian.

Hvis du synes det er vanskelig å dele kakebunnene i tre tynne bunner, hjelper det å sette kaken en stund i kjøleskapet eller fryseren, til den stivner litt. Da er den lettere å dele.

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

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