Det søte liv...

Mokkakake med bringebær



Ingredienser

100 g smør
200 g sukker
1 stort egg
3/4 dl kremfløte
1 dl sterk kaffe
50 g kokesjokolade
2 ts bakepulver
250 g hvetemel

Fyll og glasur:
50 g smør
50 g kokesjokolade
3 ss sterk kaffe
250 g melis
1 egg

Pynt:
250 g bringebær

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn egget. Ha kremfløte og kaffe i en kjele og gi det et oppkok. Ta kjelen av platen og ha i sjokoladen. Rør til den har smeltet. Avkjøl blandingen noe og ha den så i deigen. Sikt sammen mel og bakepulver og bland i til slutt.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 180°C i ca 25 - 30 minutter (se tips). Avkjøl kaken helt i formen. Løsne den fra formen med en skarp kniv. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken i to bunner.

Til fyllet smeltes smør i en liten kjele sammen med sjokolade og kaffe. Ta kjelen av platen og rør i melis til den har løst seg opp. Tilsett sammenpisket egg til slutt. La sjokoladekremen stå i kjøleskapet til den får passe tykk konsistens (se tips).

Fordel fyll mellom kakelagene og ha resten over hele kaken. Pynt med bringebær.

Tips

Denne kakebunnen blir ikke så veldig høy, og trenger derfor ikke så lang steketid. Sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt før du tar den ut av ovnen. Steker du kaken for lenge, vil den bli for tørr, så prøv å unngå det.

Merk at sjokoladeglasuren vil ha tynn konsistens når den er varm og nylaget. Den trenger å stå i kjøleskapet i minst noen timer før den er såpass tykk at den kan fylles og has over kaken.

Oppbevar kaken i kjøleskapet.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/mokkakake-med-bringebaer