Browniekake med hvit mokkakrem



Ingredienser

Browniekake:
125 g smør
125 g kokesjokolade (70%)
2 ts kaffepulver
2 ss kokende vann
3 dl sukker
3 store egg
2 dl hvetemel
50 g melkesjokolade
100 g valnøtter

Hvit mokkakrem:
0,5 dl kremfløte
2 ss tynn (!) kaffe
200 g hvit sjokolade

Pynt:
hele valnøttkjerner

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en middels stor, tykkbunnet kjele. Løs opp kaffepulveret i 2 ss kokende vann og ha i. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt sjokolade. La sjokoladen smelte og rør blandingen jevn. Pisk så inn sukkeret og eggene med en visp. Sjokolademassen skal da bli blank og seig. Vend i hvetemelet, grovt hakket melkesjokolade og hakkede valnøtter.

Ha deigen i en rund form (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 30-35 min (kaken skal fortsatt virke ustekt i midten). Ta formen ut av ovnen og la kaken bli helt kald i formen (se tips).

Til den hvite mokkakremen kokes kremfløten opp i en liten kjele sammen med 2 ss tynn kaffe (se tips). Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt hvit sjokolade. La sjokoladen smelte og rør blandingen jevn. Avkjøl noe og hell den så over kaken i formen (se tips). Sett formen tilbake i kjøleskapet i et par timer (eller gjerne over natten).

Løsne kaken fra formen med en tynn kniv. Ta den ut av formen og dra av bakepapiret fra undersiden. Sett kaken på et kakefat og pynt med hele valnøttkjerner.

Tips

Det er viktig at kaken blir helt kald i formen. Da stivner den og blir lettere å få ut av formen. Det er også viktig at både kaken og den hvite kremen er avkjølte når du har den hvite kremen i formen, ellers vil den smelte inn i kaken i stedet for å legge seg oppå. Den hvite kremen må imidlertid ikke bli så avkjølt at den stivner i kjelen, så følg med! (Eventuelt kan du varme den opp igjen forsiktig så den blir flytende igjen.)

Poenget med å ha tynn kaffe i den hvite sjokoladekremen er at sterk kaffe vil gjøre at den mister sin lekre hvitfarge. Kunsten er altså å lage kaffe som er akkurat sterk nok til å avgi mild kaffesmak, men ikke sterkere enn at den hvite kremen fortsatt er kremhvit i fargen.

Det er ikke noe problem å sløyfe valnøttene hvis du vil ha en kake uten nøtter.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/browniekake-med-hvit-mokkakrem