Café mocca drømmekake



Ingredienser

Brun marengsbunn:
4 eggehviter
240 g lysebrunt sukker (demerarasukker)

Sjokoladekrem:
3 dl kremfløte
250 g kokesjokolade

Cappuccinofromasj:
6 plater gelatin
3 egg
3 ss sukker
1 ts espressopulver
3 dl kremfløte

Pynt:
3 dl kremfløte
3 ts vaniljesukker

Fremgangsmåte

Marengsbunn:
Pisk eggehvitene stive. Tilsett brunt sukker litt og litt under fortsatt pisking og pisk videre til tykk og stiv marengs.

Ha marengsen i en rund kakeform (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 150°C i 60-80 min. Ta kaken ut av ovnen og avkjøl helt i formen.

Sjokoladekrem:
Til sjokoladekremen kokes kremfløten opp i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt kokesjokolade. La sjokoladen smelte i den varme fløten. Rør blandingen jevn og avkjøl i romtemperatur til den er kald og tykk. Fordel sjokoladen over marengsbunnen i kakeformen og sett formen så i kjøleskapet til sjokoladekremen har stivnet (dette tar noen timer, men kaken kan godt stå i kjøleskapet over natten).

Cappuccinofromasj:
Til fromasjen bløtlegges gelatinplatene i kaldt vann i 10 min. Pisk egg og sukker til eggedosis sammen med espressopulveret. Klem vannet ut av gelatinplatene og smelt dem (dette gjøres på et par sekunder i en kopp i mikro). Bland den flytende gelatinen i en tynn stråle inn i eggedosisen. Pisk så kremfløten til krem og bland i til slutt. Bruk en stålvisp til å piske blandingen luftig så alle kremflekker blir borte og fromasjblandingen får jevn, lysebrun farge.

Hell fromasjblandingen over sjokoladen i kakeformen. Sett formen tilbake i kjøleskapet i et par timer, til fromasjen har stivnet.

Pynt:
Løsne kaken forsiktig fra formen. Pisk kremfløten sammen med vaniljesukkeret og fordel oppå kaken. Oppbevar kaken kjølig frem til servering.

Tips

Som visdomsord ved inngangen til det nye året tar jeg også med Andrè Bjerkes kloke ord i diktet "Du skal være tro":

DU SKAL VÆRE TRO

"Du skal være tro.
Men ikke mot noe menneske
som i gold grådighet
henger ved dine hender.

Ikke mot noe ideal
som svulmer i store bokstaver
uten å røre ved ditt hjerte.

Ikke mot noe bud
som gjør deg til utlending
i ditt eget legeme.

Ikke mot noen drøm
du ikke selv har drømt...

Når var du tro?

Var du tro
når du knelte i skyggen
av andres avgudsbilder?

Var du tro
når din handling overdøvet
lyden av ditt eget hjerteslag?

Var du tro når du ikke bedrog
den du ikke elsket?

Var du tro
når din feighet forkledde seg
og kalte seg samvittighet?

Nei

Men når det som rørte ved deg
gav tone.
Når din egen puls
gav rytme til handling.
Når du var ett med det
som sitret i deg

da var du tro!"

(Andrè Bjerke)

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/cafe-mocca-drommekake