Suksesskake med mokkakrem



Ingredienser

Mandelbunn:
♥ 4 eggehviter
♥ 150 g melis
♥ 150 g mandler
♥ 0,5 ts bakepulver

Gul suksesskrem:
♥ 6 eggeplommer
♥ 150 g sukker
♥ 1,5 dl kremfløte (se tips)
♥ 1,5 ts vaniljesukker
♥ 200 g smør (se tips)

Mokkakrem:
♥ 3 dl kremfløte
♥ 1 ss kaffepulver
♥ 150 g kokesjokolade

Pynt:
♥ påskesjokolade (se tips)

Fremgangsmåte

Mandelbunn:
Pisk eggehvitene stive. Ha i melis og pisk videre til marengs. Bland malte mandler med bakepulver og vend dette inn i marengsen.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 30 minutter. Avkjøl kaken helt i formen.

Løsne kaken forsiktig fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat. Vask kakeringen og sett den rundt kaken på fatet.

Gul suksesskrem:
Bland eggeplommer, kremfløte, sukker og vaniljesukker i en liten kjele. Kok opp under stadig omrøring til du merker at kremen tykner. Ta kjelen fra platen og la kremen avkjøle til romtemperatur. Pisk så inn mykt smør i små klatter med en stålvisp.

Ha kremen over kaken i formen og sett fatet i kjøleskapet til kremen har stivnet (jeg pleier å la kaken stå i kjøleskapet over natten).

Mokkakrem:
Jeg forbereder også mokkakremen dagen i forveien.

Ha kremfløten i en liten kjele og kok opp. Ta kjelen av platen og tilsett først kaffepulveret. Rør så det løser seg helt opp i den varme fløten. Ha så i oppdelt kokesjokolade. La sjokoladen ligge i den varme fløten i noen minutter. Rør rundt så sjokoladen smelter helt og du får en deilig sjokoladefløte som lukter sjokolade og kaffe. Sett kjelen i kjøleskapet, helst til dagen etter.

Pynting av kaken:
På serveringsdagen tar du sjokoladefløten ut av kjøleskapet. Den vil nå være tykk. Rør godt rundt med en skje så du får blandet sjokoladen godt med fløten. Bruk så en elektrisk håndmikser og pisk sjokoladefløten til du får en tykk krem. Det tar kun noen få sekunder med mikseren.

Ta kaken ut av kjøleskapet og løsne kakeringen fra kaken.

Sprøyt mokkakremen rundt kanten av kaken og pynt med påskesjokolader.

Tips

♥ Som du ser av oppskriften, er dette en kake som det lønner seg å gjøre klar dagen før servering. Både den gule kremen og sjokoladefløten bør stå i kjøleskapet

over natten før den brukes. Skulle du ikke ha tid til dette, kan du sette begge deler i fryseren i stedet. Følg godt med så dette blir kaldt og ikke frossent.

♥ Pass nøye på at den gule kremen ikke setter seg fast i bunnen på kjelen, eller blir brent under kokingen. Brune flekker i kremen er ikke særlig pent. Kremen er nokså flytende i starten, men tykner etter en natt i kjøleskapet. Som du ser på bildet, er denne gule kremen også litt bløt dagen etter. Jeg synes den er deilig slik, men hvis du liker best at den gule kremen er helt fast dagen etter, kan du øke smørmengden i den gule kremen til 250 gram.

♥ Liker du litt appelsinsmak på den gule kremen, kan du bytte ut 1,5 dl kremfløte i den gule kremen med 1 dl presset appelsinsaft.

♥ Jeg brukte 1 ss espressopulver i mokkakremen for ekstra god kaffesmak. Det går imildertid helt fint med vanlig, frysetørret pulverkaffe. Sjokoladen i mokkakremen kan gjerne ha 70% kakaoinnhold hvis du liker kraftig sjokoladesmak.

♥ Påskesjokoladene du ser på bildet har jeg kjøpt i London. Du kan såklart pynte med den sjokoladen du får tak i, og utenom påsken, kan du drysse over litt fint hakket kokesjokolade i stedet.

♥ Kaken er holdbar i kjøleskapet i et par dager.

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

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