Kaffekake med karamellkrem



Ingredienser

Kaffekake:
♥ 200 g smør
♥ 200 g sukker
♥ 3 egg
♥ 3 ts bakepulver
♥ 250 g hvetemel
♥ 3 ts kaffepulver
♥ 1 dl kokende vann

Karamellkrem:
♥ 1 dl sukker
♥ 1,5 dl melk
♥ 150 g smør
♥ 600 g melis

Pynt:
♥ mokkabønner

Fremgangsmåte

Kaffekakebunner:
Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Tilsett eggene, ett om gangen, og pisk godt mellom hvert egg. Sikt mel og bakepulver sammen. Løs opp kaffepulveret i kokende vann. Avkjøl litt. Bland det tørre og den avkjølte kaffen vekselsvis i smørkremen og rør til du får en glatt og klumpfri deig.

Fordel deigen i to former (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kakene midt i ovnen ved 180°C i ca. 20 minutter, til de er gjennomstekte. Avkjøl kakene i formene.

Karamellkrem:
Ha sukkeret i en kjele og la det smelte på middels varme til en flytende, lysebrun karamell. Kok opp melk og smør i en annen kjele. Når sukkeret har smeltet, has den varme smørmelken litt og litt i kjelen med det karamelliserte sukkeret. Rør rundt med en tresleiv på middels varme til sukkeret har løst seg opp. La blandingen småkoke i et par minutter og ta kjelen av platen. Ha melisen i kjelen og rør så melisen løser seg opp.

Avkjøl karamellkremen til den blir kald og tykk i konsistensen (se tips).

Montering:
Ta kakebunnene ut av formene og fjern bakepapiret. Sett kakebunnene sammen med karamellkrem imellom. Dekk hele kaken med resten av karamellkremen. Pynt kaken med mokkabønner.

Tips

♥ Det er lurt å steke kakebunnene hver for seg, så slipper du å dele kaken på midten. Prøv å få kakebunnene omtrent like tykke. Et tips er å bruke en kjøkkenvekt og veie opp deigen slik at du får like mye deig i hver form.

♥ Merk at karamellkremen vil være nokså tynn i konsistensen når den er varm, men den blir tykkere ved avkjøling. Vent til den er helt kald og tykk før du fyller kaken. Bruk så en smørekniv som dyppes ofte i en kopp med kokende varmt vann når kremen skal bres utover kaken.

♥ Denne kaken holder seg myk i et par dager om den pakkes godt inn i plast. Den er også fin å fryse.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/kaffekake-med-karamellkrem