# Mokkaterte




### Ingredienser

Marengsbunner:
♥ 4 eggehviter
♥ 1,5 dl sukker

Mokkakrem:
♥ 2 dl kremfløte
♥ 2 dl helmelk
♥ 4 ss kaffepulver
♥ 2 ss maisenna
♥ 125 g sukker
♥ 4 eggeplommer
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 300 g smør

Pynt:
♥ 30 g mandelflak
♥ mokkabønner

### Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene stive. Vend i sukkeret med en slikkepott. Du får da en veldig luftig og porøs marengs.

Tegn opp 3 sirkler på bakepapir som er 22 cm i diameter. Fordel og smør marengsen varsomt ut innenfor sirklene slik at du får 3 tynne bunner.

Stek bunnene i ovnen ved 150°C varmluft i ca. 2 timer, til de kjennes tørre. (Det fine med å bruke varmluft er at du kan steke de 3 bunnene samtidig.) Ta bunnene ut av ovnen og løsne dem forsiktig fra bakepapiret. La bunnene avkjøles til de er helt kalde.

Til mokkakremen has kremfløte, melk, kaffepulver, maisenna, sukker og eggeplommer i en kjele. Gi blandingen et oppkok mens du rører kraftig hele tiden slik at kremen ikke svir seg. Etter hvert tykner kremen. Ta kjelen av platen og visp i den til den er kald. Bland først da inn vaniljesukkeret. Sett kjelen i kjøleskapet i et par timer.

Pisk opp smøret i en bolle til det blir luftig. Pisk så inn den kalde mokkakremen, litt og litt om gangen, til du får en luftig mokkakrem.

Legg den nederste marengsbunnen på et fat. Smør på omtrent en fjerdedel av mokkakremen og legg på den andre bunnen. Smør på en fjerdedel til av mokkakremen og legg på den tredje bunnen. Smør resten av kremen over hele kaken og sprøyt på noen dotter til slutt. Pynt kaken med mandelflak og mokkabønner. Sett kaken i kjøleskapet frem til servering.

**Tips**

♥ Merk at sukkeret bare skal vendes inn i de piskede eggehvitene. Dette gjør at marengsbunnene får en helt spesiell og porøs konsistens. Du må være varsom når du drar av bakepapiret så de ikke går i stykker.

♥ Mokkakremen er litt avansert og har lett for å skille seg, så det kreves litt konsentrasjon for å lykkes med den. Det er viktig at den kokte mokkakremen blir helt kald før du pisker den litt og litt i smørkremen. Det er også viktig at du bare pisker inn litt om gangen, og at du slutter å piske så snart kremen har blandet seg.

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

---

**Source URL:** https://www.detsoteliv.no/oppskrift/mokkaterte