Snickerskake med mokkakrem



Ingredienser

Kakebunn:
♥ 3 eggehviter
♥ 3 dl sukker
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 1 ts bakepulver
♥ 150 g salte peanøtter
♥ 60 g salte Ritz kjeks (20 stk)

Sjokoladekrem:
♥ 50 g smør
♥ 2 ss sterk kaffe
♥ 5 ss sukker
♥ 100 g lys kokesjokolade
♥ 3 eggeplommer

Mokkakrem:
♥ 3 dl kremfløte
♥ 1 ss vaniljesukker
♥ 1 ss espressopulver (se tips)

Pynt:
♥ 2 ss hakkede, salte peanøtter
♥ 2 ss sjokoladeflak (se tips)

Fremgangsmåte

Kakebunn:
Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret litt og litt og pisk videre til stiv marengs. Ha peanøtter og Ritzkjeks i en food processor og kjør til blandingen er finhakket (se tips). Vend dette i marengsen sammen med bakepulver og vaniljesukker.

Ha deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 25 - 30 minutter. Avkjøl kaken helt i formen. Kaken vil da falle litt sammen og festne seg i midten.

Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken forsiktig ut av formen og fjern bakepapiret.

Sjokoladekrem:
Til sjokoladekremen smeltes først smøret i en liten kjele. Tilsett kaffe, sukker og kokesjokoladen og la dette smelte i smøret på svak varme. Ta kjelen av platen. Pisk inn eggeplommene en og gangen. Sjokoladekremen skal tykne noe når du pisker.

Sett kakebunnen på et passende kakefat og fest kakeringen rundt kaken. Fordel sjokoladekremen over toppen av kaken. Sett kaken i kjøleskapet, gjerne over natten, slik at sjokoladekremen stivner.

Mokkakrem:
Pisk kremfløten til krem. Bland inn vaniljesukker og espressopulver så du får en deilig krem med kaffesmak.

Smør eller sprøyt mokkakremen over kaken.

Pynt:
Pynt kaken med hakkede peanøtter og sjokoladeflak.

Oppbevar kaken kjølig frem til servering.

Tips

♥ Har du ikke food processor kan du finhakke peanøttene på vanlig måte og knuse Ritz kjeksen i morter eller ha kjeksen i en liten plastikpose og kjevle over.

♥ Til mokkakremen har jeg brukt espressopulver fordi dette pulveret løser seg lett opp i fløtekremen (i motsetning til frysetørket kaffepulver som gir små sorte kaffeklumper i kremen).

♥ Som pynt oppå kaken har jeg brukt hakkede peanøtter og ferdigkjøpte sjokoladeflak. Får du ikke tak i slike flak, kan du drysse på litt fint hakket kokesjokolade i stedet.

♥ Lag gjerne kakebunn og sjokoladekrem dagen før servering og la kaken stå i kjøleskapet over natten. Kaken bør imidlertid serveres samme dag som du dekker den med mokkakrem.

♥ Du finner mange varianter av Snickerskake her på Det søte liv, se blant annet **HER**.

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

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