Kladdkake med espressokrem



Ingredienser

Kladdkake:
♥ 150 g smør
♥ 4 ss kakaopulver
♥ 1 ss espressopulver (se tips)
♥ 2 egg
♥ 250 g sukker
♥ 1 ts vaniljepasta (se tips)
♥ 150 g hvetemel

Espressokrem:
♥ 2 dl kremfløte
♥ 125 g mascarponeost (se tips)
♥ 100 g melis
♥ 1 ts vaniljepasta
♥ 1 ss espressopulver

Pynt:
♥ et lite dryss espressopulver

Fremgangsmåte

Kladdkake:
Smelt smøret i en liten kjele. Tilsett kakaopulver og espressopulver og rør til dette løser seg opp i smøret.

Pisk egg, sukker og vaniljepasta godt sammen. Vend inn sjokoladesmøret og deretter hvetemelet.

Ha deigen i en liten, rund form (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 20 minutter (se tips). Avkjøl kaken i formen (helst over natten i kjøleskapet, se tips). Ta kaken ut av formen og dra av bakepapiret. Sett kaken på et kakefat.

Espressokrem:
Pisk sammen alle ingrediensene til espressokremen. Jeg bruker elektrisk håndmikser til dette. Kremen skal bli tykk og fløyelsmyk.

Fordel espressokremen over kaken. Dryss over litt espressopulver til pynt.

Tips

♥ Det er riktig at det ikke skal være bakepulver i denne kaken. Vær nøye på å ikke steke kaken for lenge. Kladdkaken skal som navnet tilsier bli bløt og kladdete i konsistensen. Kaken bør avkjøles i kjøleskapet over natten før den tas ut av formen. Kaken blir da fast nok til at den lett kan tas ut av formen og flyttes over på et fat uten at den går i stykker.

♥ Jeg bruker instant espressopulver fra Nescafé. Dette pulveret løser seg veldig lett opp i den piskede mascarponekremen.

♥ Vaniljepasta (vanilla paste) gir veldig god vaniljesmak. Fås kjøpt i de fleste store matbutikkene (merke Dr Oetker). Du kan alternativt bruke frø fra vaniljestang eller vaniljeekstrakt eller eventuelt vaniljesukker.

♥ Mascarpone er en italiensk ferskost som fås kjøpt i de fleste norske matbutikkene.

♥ Kaken bør stekes dagen før servering, men den bør serveres samme dag den er dekket av espressokremen slik at kremen smaker helt fersk.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/kladdkake-med-espressokrem