



Mandelkake med mokkakrem

Ingredients

Mandelkake:

4 egg

200 g melis

200 g mandler

1 ts bakepulver

Mokkakrem:

5 dl kremfløte

3 ss sterk kaffe

100 g kokesjokolade

Pynt:

mokkabønner eller nonstop



Instructions

Skil eggene. Pisk eggeplommer og sukker lyst og luftig. Mal mandlene og bland med bakepulver. Vend dette inn i eggedosisen. Stivpisk eggehviten og skjær dem inn i deigen til slutt.

Hell deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 165°C i ca 50 min. Avkjøl kaken i formen. Løsne den fra formen med en skarp kniv. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Smelt sjokoladen i kaffen. Avkjøles (se tips). Pisk kremfløten til luftig krem. Rør sjokoladen forsiktig inn i kremen.

Fordel mokka-krem over kaken. Hvis du vil kan du pynte kaken med mokka-bønner, eller med nonstop som på bildet.

Tips

Når du skal lage mokka-krem, er det viktig at du avkjøler sjokoladen godt før du har den i den piskede krem, ellers smelter krem og skiller seg.

Kaken smaker aller best samme dag den er laget, for da er mokka-krem helt fersk. Mandelkakebunnen kan lages et par dager i forveien og oppbevares innpakket i plast i kjøleskapet. Den kan også fryses, og den tiner raskt.

Se også oppskrift på "Nøttekake med mokka-krem".

© 2004 - 2026: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/en/mandelkake-med-mokka-krem>