



Mokkafromasj

Ingredients

Vanlig porsjon (4-6 porsjoner):

- ♥ 3 egg
- ♥ 100 g sukker
- ♥ 5 plater gelatin
- ♥ 1 dl kokende vann
- ♥ 2 ts kaffepulver
- ♥ 3 dl kremfløte
- ♥ 100 g kokesjokolade

Stor porsjon (10-12 porsjoner):

- ♥ 4 egg
- ♥ 180 g sukker
- ♥ 10 plater gelatin
- ♥ 1 dl kokende vann
- ♥ 3 ts kaffepulver
- ♥ 6 dl kremfløte
- ♥ 150 g kokesjokolade

Instructions

Pisk egg og sukker til tykk og luftig eggedosis.

Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 5 minutter.

Bland kokende vann og kaffepulver. Klem vannet ut av gelatinplatene og løs de myke gelatinplatene opp i den varme kaffen.



Hell den varme kaffeblendingen i en tynn stråle i eggedosisen mens du rører forsiktig.

Pisk kremfløten til luftig krem. Vend kremen inn i fromasjblendingen. Rør godt med en stålvisp så du får en luftig blanding og alle hvite kremklumper fjernes.

Riv kokesjokoladen fint (se tips). Bland 3/4 av den revne sjokoladen i fromasjblendingen.

Fordel fromasjen i dessertskåler eller serveringsskåler.

Dryss over resten av den revne sjokoladen til pynt.

Sett mokkafromasjen i kjøleskapet i noen timer og eventuelt over natten, slik at den stivner.

Tips

♥ For å unngå gelatintråder i fromasjen, er det viktig at du blander den varme kaffe-/gelatinblendingen i eggedosisen. Først etterpå pisker du kremfløten til krem og vender inn i fromasjblendingen.

♥ Kokesjokolade kan rives enten i mandelkvern, på rivjern eller i food processor. Jeg pleier å bruke sistnevnte, som gir litt finkornet sjokolade.

♥ Bruk koffeinfritt kaffepulver hvis du ønsker en koffeinfri mokkafromasj.

♥ Det går veldig fint å lage mokkafromasjen dagen før servering. La den stå kaldt frem til servering.

♥ Se også oppskrift på [Kaffefromasj](#).

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter](#).

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/en/node/22569>