



Kaffekake med karamellkrem

Ingredients

Kaffekake:

- ♥ 200 g smør
- ♥ 200 g sukker
- ♥ 3 egg
- ♥ 3 ts bakepulver
- ♥ 250 g hvetemel
- ♥ 3 ts kaffepulver
- ♥ 1 dl kokende vann

Karamellkrem:

- ♥ 1 dl sukker
- ♥ 1,5 dl melk
- ♥ 150 g smør
- ♥ 600 g melis

Pynt:

- ♥ mokkabønner

Instructions

Kaffekakebunner:

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Tilsett eggene, ett om gangen, og pisk godt mellom hvert egg. Sikt mel og bakepulver sammen. Løs opp kaffepulveret i kokende vann. Avkjøl litt. Bland det tørre og den avkjølte kaffen vekselvis i smørkremen og rør til du får en glatt og klumpfri deig.



Fordel deigen i to former (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kakene midt i ovnen ved 180°C i ca. 20 minutter, til de er gjennomstekte. Avkjøl kakene i formene.

Karamellkrem:

Ha sukkeret i en kjele og la det smelte på middels varme til en flytende, lysebrun karamell. Kok opp melk og smør i en annen kjele. Når sukkeret har smeltet, has den varme smørmelken litt og litt i kjelen med det karamelliserte sukkeret. Rør rundt med en tresleiv på middels varme til sukkeret har løst seg opp. La blandingen småkoke i et par minutter og ta kjelen av platen. Ha melisen i kjelen og rør så melisen løser seg opp.

Avkjøl karamellkremen til den blir kald og tykk i konsistensen (se tips).

Montering:

Ta kakebunnene ut av formene og fjern bakepapiret. Sett kakebunnene sammen med karamellkrem imellom. Dekk hele kaken med resten av karamellkremen. Pynt kaken med mokkabønner.

Tips

♥ Det er lurt å steke kakebunnene hver for seg, så slipper du å dele kaken på midten. Prøv å få kakebunnene omtrent like tykke. Et tips er å bruke en kjøkkenvekt og veie opp deigen slik at du får like mye deig i hver form.

♥ Merk at karamellkremen vil være nokså tynn i konsistensen når den er varm, men den blir tykkere ved avkjøling. Vent til den er helt kald og tykk før du fyller kaken. Bruk så en smørekniv som dyppes ofte i en kopp med kokende varmt vann når kremen skal bres utover kaken.

♥ Denne kaken holder seg myk i et par dager om den pakkes godt inn i plast. Den er også fin å fryse.

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

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/en/node/22932>