



Mintkake

Ingredienser

Kakebunn:

3 store egg

2 dl sukker

2 ss pulverkaffe

4 ss kokende vann

2,5 dl hvetemel

1,5 ts bakepulver

Fyll:

1,5 dl kremfløte

1,5 ts vaniljesukker

10 stk After Eight

Pynt:

2,5 dl kremfløte

After Eight (plater og kuler)

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til luftig eggedosis. Løs opp kaffepulver i kokende vann. Pisk den varme kaffen inn i eggedosisen. Sikt mel og bakepulver og vend forsiktig inn i deigen.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 175°C i ca 35 min. Avkjøl kaken helt i formen. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken i to bunner. (Dykk kakebunnene med litt kald kaffe hvis du vil.)



Pisk kremfløten til fyllet og smaksett den med vaniljesukker og After Eight som er hakket opp i små biter. Ha kremen mellom kakebunnene.

Pisk resten av kremfløten og dekk hele kaken med kremen. Pynt kaken med After Eight.

Tips

Kaken kan godt stå i et par timer i kjøleskapet og trekke frem til servering, men smaker best samme dag den er fylt.

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

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/mintkake>