



Mandelkake med morkakrem

Ingredienser

Mandelkake:

- 4 egg
- 200 g melis
- 200 g mandler
- 1 ts bakepulver

Morkakrem:

- 5 dl kremfløte
- 3 ss sterk kaffe
- 100 g kokesjokolade

Pynt:

- morkabønner eller nonstop



Fremgangsmåte

Skill eggene. Pisk eggeplommer og sukker lyst og luftig. Mal mandlene og bland med bakepulver. Vend dette inn i eggedosisen. Stivpisk eggehvitene 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 morkkakremen over kaken. Hvis du vil kan du pynte kaken med morkkabønner, eller med nonstop som på bildet.

Tips

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

Kaken smaker aller best samme dag den er laget, for da er morkkakremen 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 morkkakrem".

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

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/opskrift/mandelkake-med-morkkakrem>