Kafferuter



Ingredienser

175 g smør
4 dl sukker
4 egg
3 dl hvetemel
1,5 ts bakepulver
2 ts vaniljesukker
1 dl yoghurt naturell
2 ss pulverkaffe
2 ss kokende vann

Glasur:
50 g smør
1 ss pulverkaffe
2 ss kokende vann
ca 3,5 dl melis

Pynt:
mokkabønner (f.eks. Nidar) eller
mørke sjokoladehjerter

Fremgangsmåte

Pisk sammen mykt smør og sukker (det er mye sukker i forhold til smør, så du får en nokså kornete smørkrem). Skill eggene. Ha en eggeplomme av gangen i smørkremen under pisking.

Løs opp kaffepulver i kokende vann og avkjøl noe. Sikt sammen hvetemel, bakepulver og vaniljesukker. Rør det tørre inn i deigen vekselsvis med yoghurt og avkjølt kaffe.

Pisk eggehvitene stive. Ha halvparten i deigen og rør godt. Resten av eggehvitene vendes forsiktig inn i deigen til slutt.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 175°C i 40-45 min. Avkjøl kaken i formen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Smelt smøret til glasuren i en liten kjele. Løs opp kaffepulver i kokende vann og ha i smøret. Tilsett melis og rør godt til du får en glatt og klumpfri glasur. Avkjøl glasuren til du får passe smørekonsistens. Smør glasuren over kaken. Del kaken opp i biter og pynt hver kakebit med en mokkabønne eller et sjokoladehjerte.

Tips

Jeg bruker alltid koffeinfri kaffe i kaker. Da kan man nyte flere kakestykker på ettermiddag og kveld, selv om man er ømfintlig for koffein!

Jeg pleier å pynte halvparten av kakebitene med mørke sjokoladehjerter og halvparten med mokkabønner. Det ser veldig fint ut sammen på kakefatet!

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/kafferuter