Fransk konfektkake med mokkakrem



Ingredienser

Mandelbunn:
3 eggehviter
200 g mandler
1 dl sukker

Mokkakrem:
0,5 dl vann
2 ts pulverkaffe
0,75 dl sukker
3 eggeplommer
150 g mykt smør
1-2 ss rom

Pynt:
20 mandler
8 sølvkuler

Fremgangsmåte

Skåld mandlene (også de du skal bruke til pynt) og tørk dem godt. Sett til side mandlene du skal bruke til pynt og mal resten. Bland med sukkeret. Pisk eggehvitene stive. Vend i mandlene og sukkeret.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca 25 min. Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et fat.

Løs opp pulverkaffe i kokende vann. Ha dette i en liten kjele. Tilsett sukkeret og la dette koke i ca 5 min (det skal bli en litt seig lake som er litt tykkere enn vann). Ha eggeplommene i en bolle. Ha mikseren på full hastighet og tilsett den varme laken i eggemassen i en tynn stråle. Pisk deretter inn mykt smør i klatter. Du skal få en fyldig, glatt og "fluffy" smørkrem. Smak til med litt rom.

Smør mokkakremen over mandelbunnen. Del mandlene til pynt på midten. Lag 8 blomster (bruk 5 halve mandler til hver) og ha en liten sølvkule i midten av hver blomst.

Tips

Teknikken med å koke sukkerlake når du skal lage smørkrem er typisk fransk. Se også oppskrift på "Fransk konjakkake".

"Fransk mokkaterte" er svært holdbar i kjøleskapet. Kaken kan også fryses.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/fransk-konfektkake-med-mokkakrem