Gâteau du Soir



Ingredienser

Kakebunn:
1 1/3 dl sterk kaffe
1 dl kakao
100 g smør
4 dl sukker
3 egg
2 ts bakepulver
2 ts vaniljesukker
240 g hvetemel
1 dl melk

Mokkasmørkrem:
350 g smør
250 g melis
1 ss sterk kaffe

Sjokoladeglasur:
1 dl sterk kaffe
2 ss lys sirup
2 ss sukker
100 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Kok opp kaffe og bland med kakao. Rør til kakaopulveret har løst seg opp. Bland inn melken og avkjøl til lunken.

Pisk romtemperert smør sammen med sukker til du får en luftig smørkrem. Pisk inn ett egg om gangen. Sikt sammen de tørre ingrediensene og bland inn i deigen vekselsvis med kaffe- og sjokolademelken.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist på nederste rille i ovnen ved 180°C i ca 60 min. Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken deretter fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del kakebunnen i tre lag.

Lag mokkasmørkremen ved å piske sammen romtemperert smør og melis. Smak til med kaffe. Fordel 2/3 av mokkasmørkremen mellom kakelagene. Spar resten til pynt.

Til sjokoladeglasuren kokes kaffe opp sammen med sirup og sukker i en liten kjele. Ta kjelen av platen og tilsett kokesjokoladen oppdelt i biter. La stå til sjokoladen har smeltet. Rør glasuren jevn og avkjøl til romtemperatur. Glasuren skal da ha fått passe tykk smørekonsistens (vær tålmodig, det kan ta et par timer før glasuren har passe konsistens).

Smør sjokoladeglasuren over toppen av kaken. Pynt sidene på kaken med et lag av restene av mokkasmørkremen og sprøyt små topper av mokkasmørkremen rundt kanten til slutt.

Tips

Kaken oppbevares i kjøleskapet, men smaker best dersom den får stå i romtemperatur en stund før servering.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/gateau-du-soir