Ambassadekake med kaffe



Ingredienser

Kakebunn:
4 egg
2,5 dl sukker
2 ts kaffepulver
2 ss kokende vann
50 g mandler
1 dl potetmel
0,5 dl hvetemel
2 ts bakepulver

Fyll:
1 egg
0,5 dl sukker
0,5 dl sterk kaffe
100 g smør
100 g kokesjokolade
5 dl kremfløte

Pynt:
mokkabønner

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Løs opp kaffepulver i vannet og tilsett. Mal mandlene og ha i. Sikt i det tørre og bland deigen forsiktig sammen. Hell deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Sett kaken i kald ovn på midterste rille. Sett ovnen på 160°C og stek kaken i ca 1 time. Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken fra formen ved å skjære forsiktig langs kanten med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken i 3 bunner.

Til fyllet varmes smør og kaffe opp i en liten kjele til smøret har smeltet. Brekk i sjokoladen og la den smelte i den varme smør- og kaffeblandingen. Rør blandingen jevn. Sett sjokoladeblandingen noen timer i kjøleskapet, slik at den får stivnet til (se tips). Pisk egget og sukkeret til eggedosis. Tilsett sjokoladeblandingen under pisking. Pisk kremfløten til krem og rør inn i fyllet til slutt.

Ha sjokoladekremen mellom kakebunnene og over hele kaken. Pynt kaken med mokkabønner.

Tips

Det er lurt å sette sjokolade- og smørblandingen til fyllet i kjøleskapet før du blander det med eggedosisen og kremfløten av to grunner: For det første sikrer du deg da at blandingen blir HELT kald før du blander i kremen. Det er svært viktig, ellers smelter kremen. For det andre vil sjokolade- og smørblandingen gjøre at fyllet blir altfor tyntflytende til å kunne fylle kaken hvis du ikke lar den stivne først. Tar du deg tid til dette viktige poenget, er det aldri noe problem å få til fyllet!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/ambassadekake-med-kaffe