Mokkakremkake



Ingredienser

Kakebunn:
500 g marsipan
250 g smør
5 eggeplommer
3 ss kakao
80 g hvetemel
5 eggehviter
40 g melis
2 ts vaniljesukker

Mokkakrem:
5 dl kremfløte
3/4 dl sukker
2 ss espressopulver

Pynt:
revet sjokolade

Fremgangsmåte

Riv marsipanen på et rivjern. Pisk den sammen med mykt smør og eggeplommer til en luftig, og klumpfri masse (du kan også bruke food processor til dette). Sikt i kakao og hvetemel. Pisk eggehvitene stive. Tilsett melis og vaniljesukker og pisk videre til marengs. Vend marengsen inn i deigen.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 160°C i 50 min. Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken fra

formen med en skarp kniv. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken i to bunner. Bunnen kan eventuelt dynkes med likør, se tips.

Pisk kremfløten sammen med sukkeret og espressopulver. Smak kremen eventuelt til med litt likør, se tips. Fordel mokkakremen inni og utenpå kaken. Pynt kaken med revet sjokolade til slutt.

Tips

Ønsker du en ekstra luksuriøs kake, kan du smaksette mokkakremen med litt kaffelikør i tillegg. Bruk for eksempel Black Russian, Tia Maria eller Kahlua. Også en skvett av mandellikøren Amaretto smaker godt til denne kaken.

Du kan også dynke kakebunnene med likør.

Kaken blir aller best om den får stå og trekke et par timer før servering. Den bør likevel serveres samme dag som den er fylt, slik at kremen er helt fersk.

Se også "Sjokokremkake".

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/mokkakremkake