Det søte liv...

Mokkadrøm



Ingredienser

Nøttekake:
4 egg
200 g sukker
175 g hasselnøtter
85 g hvetemel
1 ts bakepulver
1 dl melk

Kremfyll:
3 dl kremfløte
10 stk konjakksjokolader (Nidar)

Mokkafromasj:
2 egg
0,5 dl sukker
3 plater gelatin
0,5 dl sterk kaffe
50 g kokesjokolade
3 dl kremfløte

Pynt:
2 dl kremfløte
mokkabønner

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Mal nøttene og bland med mel og bakepulver. Bland det tørre forsiktig i eggedosisen sammen med melken. Hell deigen i en rund kakeform (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca 35 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). 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 2 bunner.

Pisk kremfløten til fyllet til stiv krem. Bland inn opphakket konjakksjokolade (se tips).

Sett den nederste kakebunnen på et passende fat. Fordel kremen mellom kakebunnene. Fest den vaskede kakeringen rundt kaken (dette er nødvendig for å holde mokkafromasjen som skal være på toppen av kaken på plass før den er stivnet). Klem kaken forsiktig ned med fingertuppene, slik at du får plass til fromasjen.

Til sjokoladefromasjen piskes først egg og sukker til eggedosis. Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 10 min. Klem ut vannet og løs opp gelatinen i 2 ss av den varme kaffen. Bland inn i eggedosisen. Bruk resten av kaffen til å smelte sammen med sjokoladen (over vannbad eller i mikro) og rør også dette inn i eggedosisen. Pisk kremfløten stiv og vend i til slutt. Bruk gjerne en stålvisp, slik at blandingen blir luftig og alle kremklumper fjernes. Hell fromasjen i kakeringen på toppen av kaken og glatt til overflaten. Sett fatet med kaken i kjøleskapet i et par timer, til fromasjen har stivnet helt.

Løsne forsiktig kakeringen fra kaken. Pynt kaken med sprøytet krem i kantene og med mokkabønner på toppen. Oppbevar kaken i kjøleskapet frem til servering.

Tips

Konjakksjokolader fra Nidar ("Cognac Likør sjokolade") fås kjøpt stykkevis i mange kiosker og matbutikker (små sjokolader innpakket i gullpapir og med et oransje papirbånd rundt). Du kan selvsagt også bruke andre typer av konjakksjokolader i fyllet.

Konjakksjokoladene knuses enkelt ved å bruke en kniv og skjære en og en sjokolade opp i små biter. Det lønner seg å holde sjokoladen over bollen med kremen mens du

gjør dette, slik at ikke noe av konjakken inne i sjokoladen går til spille!

Kaken har godt av å stå og trekke i et par timer før servering. Kaken smaker likevel aller best samme dag den er fylt, når kremen er helt fersk!

Se også oppskrift på "Narkotikakake", "Festkake med konjakksjokolader og Daim" og "Avholdsfolkets trøst", som alle er gode kaker som også inneholder konjakksjokolader.

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

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