Det søte liv...

Mintkake



Ingredienser

Kakebunn:
3 store egg
2 dl sukker
2 ss pulverkaffe
4 ss kokende vann
2,5 dl hvetemel
1,5 ts bakepulver

Fyll:
1,5 dl kremfløte
1,5 ts vaniljesukker
10 stk After Eight

Pynt:
2,5 dl kremfløte
After Eight (plater og kuler)

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til luftig eggedosis. Løs opp kaffepulver i kokende vann. Pisk den varme kaffen inn i eggedosisen. Sikt mel og bakepulver og vend forsiktig inn i deigen.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 175°C i ca 35 min. Avkjøl kaken helt i formen. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken i to bunner. (Dynk kakebunnene med litt kald kaffe hvis du vil.)

Pisk kremfløten til fyllet og smaksett den med vaniljesukker og After Eight som er hakket opp i små biter. Ha kremen mellom kakebunnene.

Pisk resten av kremfløten og dekk hele kaken med kremen. Pynt kaken med After Eight.

Tips

Kaken kan godt stå i et par timer i kjøleskapet og trekke frem til servering, men smaker best samme dag den er fylt.

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

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