Mandelkake med mokkakrem



Ingredienser

Mandelkake:
4 egg
200 g melis
200 g mandler
1 ts bakepulver

Mokkakrem:
5 dl kremfløte
3 ss sterk kaffe
100 g kokesjokolade

Pynt:
mokkabønner eller nonstop

Fremgangsmåte

Skill eggene. Pisk eggeplommer og sukker lyst og luftig. Mal mandlene og bland med bakepulver. Vend dette inn i eggedosisen. Stivpisk eggehvitene og skjær dem inn i deigen til slutt.

Hell deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 165°C i ca 50 min. Avkjøl kaken i formen. Løsne den fra formen med en skarp kniv. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Smelt sjokoladen i kaffen. Avkjøles (se tips). Pisk kremfløten til luftig krem. Rør sjokoladen forsiktig inn i kremen.

Fordel mokkakremen over kaken. Hvis du vil kan du pynte kaken med mokkabønner, eller med nonstop som på bildet.

Tips

Når du skal lage mokkakremen, er det viktig at du avkjøler sjokoladen godt før du har den i den piskede kremen, ellers smelter kremen og skiller seg.

Kaken smaker aller best samme dag den er laget, for da er mokkakremen helt fersk. Mandelkakebunnen kan lages et par dager i forveien og oppbevares innpakket i plast i kjøleskapet. Den kan også fryses, og den tiner raskt.

Se også oppskrift på "Nøttekake med mokkakrem".

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/mandelkake-med-mokkakrem