Mokkafromasj



Ingredienser

Vanlig porsjon (4-6 porsjoner):
♥ 3 egg
♥ 100 g sukker
♥ 5 plater gelatin
♥ 1 dl kokende vann
♥ 2 ts kaffepulver
♥ 3 dl kremfløte
♥ 100 g kokesjokolade

Stor porsjon (10-12 porsjoner):
♥ 4 egg
♥ 180 g sukker
♥ 10 plater gelatin
♥ 1 dl kokende vann
♥ 3 ts kaffepulver
♥ 6 dl kremfløte
♥ 150 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk og luftig eggedosis.

Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 5 minutter.

Bland kokende vann og kaffepulver. Klem vannet ut av gelatinplatene og løs de myke gelatinplatene opp i den varme kaffen.

Hell den varme kaffeblandingen i en tynn stråle i eggedosisen mens du rører forsiktig.

Pisk kremfløten til luftig krem. Vend kremen inn i fromasjblandingen. Rør godt med en stålvisp så du får en luftig blanding og alle hvite kremklumper fjernes.

Riv kokesjokoladen fint (se tips). Bland 3/4 av den revne sjokoladen i fromasjblandingen.

Fordel fromasjen i dessertskåler eller serveringsskåler.

Dryss over resten av den revne sjokoladen til pynt.

Sett mokkafromasjen i kjøleskapet i noen timer og eventuelt over natten, slik at den stivner.

Tips

♥ For å unngå gelatintråder i fromasjen, er det viktig at du blander den varme kaffe-/gelatinblandingen i eggedosisen. Først etterpå pisker du kremfløten til krem og vender inn i fromasjblandingen.

♥ Kokesjokolade kan rives enten i mandelkvern, på rivjern eller i food processor. Jeg pleier å bruke sistnevnte, som gir litt finkornet sjokolade.

♥ Bruk koffeinfritt kaffepulver hvis du ønsker en koffeinfri mokkafromasj.

♥ Det går veldig fint å lage mokkafromasjen dagen før servering. La den stå kaldt frem til servering.

♥ Se også oppskrift på **Kaffefromasj**.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/mokkafromasj