



## Mokkaterte

### Ingredienser

Marengsbunner:

- ♥ 4 eggehviter
- ♥ 1,5 dl sukker

Mokkakrem:

- ♥ 2 dl kremfløte
- ♥ 2 dl helmelk
- ♥ 4 ss kaffepulver
- ♥ 2 ss maisenna
- ♥ 125 g sukker
- ♥ 4 eggeplommer
- ♥ 2 ts vaniljesukker
- ♥ 300 g smør

Pynt:

- ♥ 30 g mandelflak
- ♥ mokkabønner

### Fremgangsmåte

Pisk eggehvitenes stive. Vend i sukkeret med en slikkepott. Du får da en veldig luftig og porøs marengs.

Tegn opp 3 sirkler på bakepapir som er 22 cm i diameter. Fordel og smør marengsen varsomt ut innenfor sirklene slik at du får 3 tynne bunner.



Stek bunnene i ovnen ved 150°C varmluft i ca. 2 timer, til de kjennes tørre. (Det fine med å bruke varmluft er at du kan steke de 3 bunnene samtidig.) Ta bunnene ut av ovnen og løsne dem forsiktig fra bakepapiret. La bunnene avkjøles til de er helt kalde.

Til mokka-kremen has kremfløte, melk, kaffepulver, maisenna, sukker og eggeplommer i en kjele. Gi blandingen et oppkok mens du rører kraftig hele tiden slik at kremen ikke svir seg. Etter hvert tykner kremen. Ta kjelen av platen og visp i den til den er kald. Bland først da inn vaniljesukkeret. Sett kjelen i kjøleskapet i et par timer.

Pisk opp smøret i en bolle til det blir luftig. Pisk så inn den kalde mokka-kremen, litt og litt om gangen, til du får en luftig mokka-krem.

Legg den nederste marengsbunnen på et fat. Smør på omtrent en fjerdedel av mokka-kremen og legg på den andre bunnen. Smør på en fjerdedel til av mokka-kremen og legg på den tredje bunnen. Smør resten av kremen over hele kaken og sprøyt på noen dotter til slutt. Pynt kaken med mandelflak og mokka-bønner. Sett kaken i kjøleskapet frem til servering.

## Tips

♥ Merk at sukkeret bare skal vendes inn i de piskede eggehvitenene. Dette gjør at marengsbunnene får en helt spesiell og porøs konsistens. Du må være varsom når du drar av bakepapiret så de ikke går i stykker.

♥ Mokka-kremen er litt avansert og har lett for å skille seg, så det kreves litt konsentrasjon for å lykkes med den. Det er viktig at den kokte mokka-kremen blir helt kald før du pisker den litt og litt i smørkrem. Det er også viktig at du bare pisker inn litt om gangen, og at du slutter å piske så snart kremen har blandet seg.

© 2004 - 2026: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/mokkaterte>