Mojitokake



Ingredienser

Kakebunner:
♥ 250 g smør
♥ 250 g sukker
♥ 4 egg
♥ 250 g hvetemel
♥ 2 ts bakepulver
♥ 1 dl yoghurt naturell
♥ revet skall av 2 lime

Mojitosirup til dynking:
♥ 1 dl presset limesaft
♥ 100 g brunt sukker
♥ 1 dl hvit rom
♥ 1 bunt frisk mynte

Ostekrem:
♥ 200 g smør
♥ 200 g kremost
♥ 500 g melis
♥ revet skall av 2 lime

Pynt:
♥ 2 lime i skiver
♥ friske myntеblader
♥ revet skall av 1 lime

Fremgangsmåte

Kakebunner:
Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Tilsett eggene, ett om gangen, og pisk godt mellom hvert egg. Sikt hvetemelet sammen med bakepulver. Vend dette inn i deigen sammen med yoghurt naturell. Bland til slutt inn fint revet skall fra lime.

Fordel deigen i 2 små, runde former (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kakene midt i ovnen ved 180°C i ca. 30 minutter, til de er gjennomstekte.

Mojitosirup:
Mens kakene steker kan du tilberede sirupen: Ha presset limesaft i en liten kjele sammen med brunt sukker, rom og myntеblader. Gi blandingen et oppkok, og senk så varmen på platen. La sirupen småkoke i ca. 10 minutter. Ta kjelen av platen og la sirupen trekke i 10 minutter.

Sil så sirupen slik at du får fjernet myntebladene.

Når kakene er tatt ut av ovnen, prikkes de med en gaffel (det kan godt være noen dype hull i kakene). Bruk en spiseskje og øs mojitosirupen over de varme kakene, litt om gangen, slik at sirupen trekker godt inn i kakene.

La de dynkede kakene avkjøles i formene til de er helt kalde.

Ostekrem:
Pisk mykt, romtemperert smør sammen med kremost. Tilsett melis og pisk videre til du får en luftig ostekrem. Bland inn fint revet limeskall.

Montering og pynting:
Løsne de avkjølte kakene fra formene og dra av bakepapiret fra undersiden. Jevn til kakene på oversiden slik at de blir noenlunde flate.

Legg den nederste kakebunnen på et fat. Smør på et tykt lag ostekrem. Legg på den andre kakebunnen og dekk hele kaken med ostekrem.

Sprøyt resten av ostekremen i små topper oppå kaken. Pynt med limeskiver, myntеblader og fint revet limeskall.

Tips

♥ Jeg beregner 7 lime til denne kaken. Riv skallet på 5 av dem, så har du finrevet limeskall til både kakebunnene, ostekremen og til pynt. Presset saft av lime bruker du deretter i sirupen. Husk dessuten å spare noen pene limeskiver til pynt oppå kaken.

♥ Kakebunnene kan godt lages dagen i forveien. Lag i så fall også sirupen og dynk kakene mens de er varme. Avkjøl kakene og pakk dem så inn i plast til dagen etter. Først dagen etter tar du dem ut av formen og monterer kaken.

♥ Rom (Bacardi eller Havana Club 3 anos) kjøpes på polet. Mojitokaken inneholder ikke noe særlig alkohol fordi alkoholen fordunster når du koker mojitosirupen.

♥ Kaken er fin å fryse, men da helst uten pynten.

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

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