

CHOCOLATE COFFEE CAKE

🕒 45 min. 🏠 Medium

UTSTYR

Espressokopper (3x 80 ml)

Ovn

Mikser

Kakeform

ANBEFALT NESPRESSO-KAFFE



INGREDIENSER

Til kaffen:

3 Kapsler *Livanto* Grand Cru

Til oppskriften:

120 G Hvetemel

3/4 Teskje Bakepulver

En Klype Salt

60 G Smør

65 G Sukker

50 G Flytende Sukker

Egg

114 ml Smeltet Mørk

Sjokolade

Spiseskjeer Lettrømme

1/2 Teskje Vaniljeekstrakt

Til Sjokoladeganachen:

200 ml Tykk Fløte

168 Gr Hakket, Bittersøt

Sjokolade

Spiseskjeer Smør

INSPIRASJON



SLIK GJØR DU DET

- Kaken:
- Varm opp ovnen til 180 °C
- Tilbered 3 *Livanto* i espressokopper (3 x 40 ml)
- Sett til side for avkjøling
- Legg smør, sukker, egg, den smeltede mørke sjokoladen, vaniljeekstrakt og rømme i en mikser
- Bland alle ingrediensene godt
- Tilsett gradvis mel, natron og salt
- Lag en jevn blanding
- Hell røren over i en kakeform og stek den i 30 minutter
- Sjokoladeganache:
- Smelt den bittersøte sjokoladen forsiktig
- Tilsett fet krem og la stå og putre
- Visp smøret til du oppnår en jevn konsistens
- Til sett deretter sjokoladekremen
- La blandingen stå i romtemperatur til den kan smøres ut
- Smør ut ganacheen over kaken
- Server kaken sammen med espressoene

