



Café mocca iskake

Ingredienser

Mandelbunn:

- 4 eggehviter
- 150 g sukker
- 150 g mandler
- 2 ts espressopulver

Is:

- 4 eggeplommer
- 100 g sukker
- 3 ts espressopulver
- 1 dl varmt vann
- 4 plater gelatin
- 5 dl kremfløte
- 100 g mokkaabønner

Pynt:

- 20 g mokkaabønner

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitenes stive. Tilsett sukkeret under pisking til du får tykk marengs. Mal mandlene og bland inn i marengsen sammen med espressopulver.

Ha deigen i en rund kakeform (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 150°C i 60 min. Avkjøl kaken i formen.



Løsne kaken fra formen ved å skjære langsmed kanten med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Vask kakeformen og ha den kalde mandelbunnen tilbake i den rene kakeformen.

Bløtlegg gelatinen i kaldt vann i 10 min. Kok opp vannet og tilsett espressopulver. Løs opp gelatinen i den varme kaffe. Avkjøl. Pisk eggeplommer og sukker luftig. Ha kaffeblandingen i eggedosisen. Pisk kremfløten til luftig krem og rør i. Bland godt med en stålvisp. Hakk mokka-bønner fint og vend inn i isblandingen (hold av ca 20 g til pynt). Hell isen i kakeformen. Sett kaken i fryseren.

Pynt kaken med mokka-bønner når den er frossen. Når kaken er frossen løsner kaken lett fra formen. Ta kaken ut av fryseren ca 30 min før servering.

Tips

Du bruker 1 pk Nidar mokka-bønner til denne kaken (120 g).

Det er ikke nødvendig å smøre eller å ha bakepapir i den rene kakeformen som den stekte kaken skal settes i. Den frosne kaken løsner lett fra formen uansett.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/caffe-mocca-iskake>