



Gâteau du Soir

Ingredienser

Kakebunn:

1 1/3 dl sterk kaffe

1 dl kakao

100 g smør

4 dl sukker

3 egg

2 ts bakepulver

2 ts vaniljesukker

240 g hvetemel

1 dl melk

Mokkasmørkrem:

350 g smør

250 g melis

1 ss sterk kaffe

Sjokoladeglasur:

1 dl sterk kaffe

2 ss lys sirup

2 ss sukker

100 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Kok opp kaffe og bland med kakao. Rør til kakaopulveret har løst seg opp. Bland inn melken og avkjøl til lunken.



Pisk romtemperert smør sammen med sukker til du får en luftig smørkrem. Pisk inn ett egg om gangen. Sikt sammen de tørre ingrediensene og bland inn i deigen vekselvis med kaffe- og sjokolademelken.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist på nederste rille i ovnen ved 180°C i ca 60 min. Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken deretter fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del kakebunnen i tre lag.

Lag mokka-smørkremen ved å piske sammen romtemperert smør og melis. Smak til med kaffe. Fordel 2/3 av mokka-smørkremen mellom kakelagene. Spar resten til pynt.

Til sjokoladeglasuren kokes kaffe opp sammen med sirup og sukker i en liten kjele. Ta kjelen av platen og tilsett kokesjokoladen oppdelt i biter. La stå til sjokoladen har smeltet. Rør glasuren jevn og avkjøl til romtemperatur. Glasuren skal da ha fått passe tykk smøre-konsistens (vær tålmodig, det kan ta et par timer før glasuren har passe konsistens).

Smør sjokoladeglasuren over toppen av kaken. Pynt sidene på kaken med et lag av restene av mokka-smørkremen og sprøyt små topper av mokka-smørkremen rundt kanten til slutt.

Tips

Kaken oppbevares i kjøleskapet, men smaker best dersom den får stå i romtemperatur en stund før servering.

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/gateau-du-soir>