



## Fragilitékake

### Ingredienser

#### Kakebunner:

150 g marsipan  
10 eggehviter  
150 g melis

#### Mokkakrem:

150 g melis  
0,5 dl kaffe  
2 eggeplommer  
1 ts vaniljesukker  
300 g smør

#### Pynt:

3 ss sukker  
100 g mandelflarn

### Fremgangsmåte

#### Kakebunner:

Rør marsipanen og 4 av eggehvitene sammen til en klumpfri masse (dette gjøres enklest i en food processor). Pisk de resterende 6 eggehvitene stive. Tilsett melisen forsiktig og bland deretter inn marsipanmassen.

#### Steking av kakebunnene:

Dekk en stekeplate med bakepapir. Smør deigen jevnt utover platen. Dryss over sukkeret og halvparten av mandelflarnene. Stek bunnen midt i ovnen ved 160°C i 40-50 min, til den er gylden. Avkjøl bunnen på platen til den er helt kald.



### Mokkakrem:

Til mokkakremen kokes melis og kaffe opp i en liten kjele. Pisk eggeplommene i en bolle og tilsett den kokende kaffelaken. Pisk til blandingen er kald. Tilsett vaniljesukkeret og romtemperert, mykt smør. Pisk til kremen er lett og luftig (se tips).

### Montering:

Skjær den kalde kakebunnen opp i 4 mindre firkanter. Løsne dem forsiktig fra bakepapiret. Bruk et lite kakefat og legg kakebunnene sammen med mokkakremen. Smør resten av mokkakremen rundt kanten på kaken og fest resten av mandelflarnene i mokkakremen langsmed kanten av kaken. Sett kaken kjølig frem til servering.

### Tips

Synes du at mokkakremen blir for tynn i konsistensen, hjelper det å ha den en liten stund i kjøleskapet før du setter sammen kaken.

Av eggeplommene du får til overs kan du blant annet lage hjemmelaget iskrem eller for eksempel "Gullkake". Det er også mange eggeplommer (5 stk) i "Arne Brimis sjokoladekake" (se oppskrift på [detsoteliv.no](https://www.detsoteliv.no)).

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

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/fragilitekake>