



Sjokoladebiter med mokkaglasur

Ingredienser

3 egg
2,5 dl sukker
3 ss kakao
1,5 ts bakepulver
1,5 ts vaniljesukker
3,5 dl hvetemel
1,5 dl vann
150 g smør

Mokkaglasur:

100 g smør
5 ss kaffe (se tips)
3 dl melis

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til luftig eggedosis. Bland sammen de tørre ingrediensene. Kok opp vannet og la smøret smelte i det. Bland væsken forsiktig i eggedosisen vekselvis med det tørre.

Ha deigen i en liten, bakepapkledde langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken nederst i ovnen ved 185°C i ca 30 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken i formen. Hvelv den ut og fjern bakepapiret.

Til glasuren blandes smeltet smør sammen med avkjølt kaffe og melis. La glasuren stå i kjøleskapet til den har passe tykk smørekonsistens. Smør den over kaken med en smørekniv. Del kaken opp i passe store firkanter.



Tips

Bruk sterk, nytraktet kaffe for ekstra god smak på mokka­glasuren. Husk at kaffen må være avkjølt før du blander den med resten av ingrediensene.

Kaken kan fryses. Avkjøl de glaserte kake­stykkene i kjøleskapet til glasuren har stivnet. Da unngår du glasursøl når du pakker kake­stykkene ned i fryseposer.

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

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladebiter-med-mokkaglasur>