



## Mandelkake med morkakrem

### Ingredienser

#### Mandelkake:

- 4 egg
- 200 g melis
- 200 g mandler
- 1 ts bakepulver

#### Morkakrem:

- 5 dl kremfløte
- 3 ss sterk kaffe
- 100 g kokesjokolade

#### Pynt:

- morkabønner eller nonstop



### Fremgangsmåte

Skill eggene. Pisk eggeplommer og sukker lyst og luftig. Mal mandlene og bland med bakepulver. Vend dette inn i eggedosisen. Stivpisk eggehviten og skjær dem inn i deigen til slutt.

Hell deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 165°C i ca 50 min. Avkjøl kaken i formen. Løsne den fra formen med en skarp kniv. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Smelt sjokoladen i kaffen. Avkjøles (se tips). Pisk kremfløten til luftig krem. Rør sjokoladen forsiktig inn i kremen.

Fordel morkkakremen over kaken. Hvis du vil kan du pynte kaken med morkkabønner, eller med nonstop som på bildet.

### **Tips**

Når du skal lage morkkakremen, er det viktig at du avkjøler sjokoladen godt før du har den i den piskede kremen, ellers smelter kremen og skiller seg.

Kaken smaker aller best samme dag den er laget, for da er morkkakremen helt fersk. Mandelkakebunnen kan lages et par dager i forveien og oppbevares innpakket i plast i kjøleskapet. Den kan også fryses, og den tiner raskt.

Se også oppskrift på "Nøttekake med morkkakrem".

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

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/opskrift/mandelkake-med-morkkakrem>