



Mokkafromasj

Ingredienser

Vanlig porsjon (4-6 porsjoner):

- ♥ 3 egg
- ♥ 100 g sukker
- ♥ 5 plater gelatin
- ♥ 1 dl kokende vann
- ♥ 2 ts kaffepulver
- ♥ 3 dl kremfløte
- ♥ 100 g kokesjokolade

Stor porsjon (10-12 porsjoner):

- ♥ 4 egg
- ♥ 180 g sukker
- ♥ 10 plater gelatin
- ♥ 1 dl kokende vann
- ♥ 3 ts kaffepulver
- ♥ 6 dl kremfløte
- ♥ 150 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk og luftig eggedosis.

Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 5 minutter.

Bland kokende vann og kaffepulver. Klem vannet ut av gelatinplatene og løs de myke gelatinplatene opp i den varme kaffen.



Hell den varme kaffeblendingen i en tynn stråle i eggedosisen mens du rører forsiktig.

Pisk kremfløten til luftig krem. Vend kremen inn i fromasjblendingen. Rør godt med en stålvisp så du får en luftig blanding og alle hvite kremklumper fjernes.

Riv kokesjokoladen fint (se tips). Bland 3/4 av den revne sjokoladen i fromasjblendingen.

Fordel fromasjen i dessertskåler eller serveringsskåler.

Dryss over resten av den revne sjokoladen til pynt.

Sett mokkafromasjen i kjøleskapet i noen timer og eventuelt over natten, slik at den stivner.

Tips

- ♥ For å unngå gelatintråder i fromasjen, er det viktig at du blander den varme kaffe-/gelatinblendingen i eggedosisen. Først etterpå pisker du kremfløten til krem og vender inn i fromasjblendingen.
- ♥ Kokesjokolade kan rives enten i mandelkvern, på rivjern eller i food processor. Jeg pleier å bruke sistnevnte, som gir litt finkornet sjokolade.
- ♥ Bruk koffeinfritt kaffepulver hvis du ønsker en koffeinfri mokkafromasj.
- ♥ Det går veldig fint å lage mokkafromasjen dagen før servering. La den stå kaldt frem til servering.

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

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