



Espressokake

Slik gjør du

- ① Bland kakemiksen med kaffe, olje og egg
- ② Stek kaken i rund form (22-24 cm) som anvist på posen. Ta ut av formen og avkjøl på rist
- ③ Lag krem: Del opp sjokoladen og smøret og ha det i en bolle. Tilsett vaniljeekstrakt og espressopulver
- ④ Kok opp fløte og smelt sukkeret i fløten. Hell denne varme blandingen over sjokoladen og la det stå litt før du rører det til en jevn blanding
- ⑤ Sett sjokoladekremen i kjøleskap i 1 time, før du pisker den stiv med en mikser
- ⑥ Bre kremen utover kaken eller sprøyt den på med en sprøytepose

Ingredienser

Espresso kake

1 pose	Norgesmøllene Saftig sjokoladekake
2 stk	egg
2 dl	varm kaffe
1 dl	olje

krem:

50 g	smør
150 g	sjokolade
2 ss	vaniljeekstrakt
2 dl	fløte
100 g	sukker
1 ss	espressopulver (pulverkaffe)

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Norgesmø
llene
Saftig
sjokoladek
ake