

# Mokkalagkage

12 portioner

 for let øvede  Op til 75 Min.

Tænd ovnen på 200 °C traditionel varme.

## 1 Lagkagebunde:

Pisk æg, sukker og vaniljesukker skummende og luftig med en håndmixer i 4-5 minutter. Tilsæt vand og pisk det godt sammen. Sigt hvedemel og bagepulver i æggemassen og vend det sammen. Kom dejen i en smurt springform (ø 24 cm), gerne med bagepapir i bunden

Bag lagkagebunden i 20-22 minutter, nederst i ovnen. Mærk efter med et træspyd om bunden er færdig. Der må ikke sidde dej på spyddet. Hvis kagen får for meget farve i ovnen kan der kommes et stykke stanniol over mens den bager færdig. Lad lagkagebunden køle helt af på en bagerist og del den derefter i 2 bunde.

## Ingredienser:

### Redskaber:

håndmixer  
springform; ø 24 cm  
Dr. Oetker engangssprøjtetpose  
Dr. Oetker stjernetyl lukket; ø 8 mm

### Lagkagebunde:

4 æg str. M/L  
150 g sukker  
2 tsk. Dr. Oetker Økologisk Vaniljesukker  
¼ dl vand  
150 g hvedemel  
½ tsk. Dr. Oetker Økologisk Bagepulver

### Makronbunde:

50 g æggehvider  
150 g sukker  
2 tsk. Dr. Oetker Mandelaroma  
1 pose Dr. Oetker Mandelflager

### Mokkacreme:

2 tsk. kaffe, instant  
5 dl letmælk  
¼ l piskefløde  
2 spsk. whisky  
1 pose Dr. Oetker Økologisk Kagecreme

### Karameliseret mandelsplitter:

1 pose Dr. Oetker Mandelsplitter  
50 g sukker  
½ dl vand

### Glasur og pynt:

200 g flormelis  
1 spsk. Dr. Oetker Baking Cocoa  
1 tsk. kaffe, instant - rørt op i 1 spsk. kogende vand  
2 - 3 spsk. koldt vand  
¼ l piskefløde  
Dr. Oetker Økologisk Earthy Cocoa krymmel

## 2 Makronbund:

Tænd oven på 90 °C varmluft.

Pisk æggehvite til en luftig masse. Tilsæt sukkeret lidt ad gangen, og pisk til marengsen er let og luftig. Tilsæt mandelaroma og mandler, vend det forsigtigt i marengsen. Fordel massen på en bageplade med bagepapir, sørg for at diameteren på bunden er et par cm mindre end den formen brugt til lagkagebundene, da marengsen udvider sig under bagningen.

Bag bunden i 1 time. Sluk efterfølgende ovnen og lad marengsbunden tørre inde i ovnen i yderligere 90 minutter.

## 3 Fyld og samling af kagen:

Rør indholdet af et brev økologisk kagecreme sammen med 2 tsk. instant kaffe og 1 dl af mælken. Varm den resterende mælk i en kasserolle. Når mælken koger tilsættes det oprørte vaniljecremepulver, under omrøring. Cremen koges i 1 minut. Stil cremen på køl 3-4 timer før brug. Cremen kan med fordel tilberedes dagen før eller hældes i en frysepose som ligges fladt i køleskabet for hurtigere afkøling.

Pisk fløden til flødeskum. Pisk den kolde kagecreme godt igennem med en håndmixer, så alle klumper forsvinder. Vend flødeskummet i kagecremen.

Kagen kan med fordel samles i en springform beklædt med kageplast. Læg den øverste lagkagebund i som bund med skærefladen opad, stænk med 1 spsk. whisky. Kom halvdelen af mokkacremen på og top med makronbunden. Kom den resterende creme på. Stænk skærfladen af den sidste lagkagebund med 1 spsk. whisky, læg denne side nedad mod cremen. Lad kagen sætte sig i køleskabet et par timer eller natten over.

## 4 Karameliserede mandelsplitter:

Varm en pande op på middel varme. Kom mandler, sukker og vand på. Rør hele tiden i massen, så den ikke brænder på. Når sukkeret er opløst, vil massen først krystalliserer og derefter smelte igen og danne overflade på mandlerne. Hæld de brændte mandler over på en bageplade med bagepapir på. Adskil mandlerne lidt med to gafler så de ikke klumper for meget sammen. Lad dem køle af.



5 Glasur og pynt:

Rør en glasur af flormelis, instant kaffe opløst i kogende vand, kakao og koldt vand. Fordel det jævnt på toppen af kagen.

Pisk fløden til skum og kom det i en sprøjtepose med en stjernetyl. Sprøjt det på siden af kagen, i facon som omvendte "s'er".

Pynt kanten af kagen med de karameliserede mandelsplitter og Earthy Cocoa krymmel.

Tips:

Hvis der er karameliseret mandelsplitter tilovers, kan de med fordel serveres til kagen for lidt ekstra knas, eller de kan spises som brændte mandler.

Find mere inspiration til og flere opskrifter på lagkager på vores [temaside](#).

