

Chokoladekage med pistaciekaffe

Kage og kaffe hænger unægteligt sammen - og ikke blot som tilbehør til hinanden. Tilsæt kaffe til din kage og få ekstra saftighed og smag. Vi har her valgt at bruge en af vores aromakaffer, hvor den lækre colombianske bønne har fået et twist af pistacie. Vores pistacie aromaskaffe har en mild men rig nøddesmag, der passer perfekt til både det søde eller salte køkken, og er derfor oplagt at kombinere med en skøn chokoladekage.

Hvis du ikke har pistaciekaffe derhjemme, kan du også bruge din egen favoritkaffe. Velbekomme!



Ingredienser:

Kage

- 3,5 tsk. bagepulver
- 3 spsk. kakao
- 2,5 dl. mælk
- 225 gr. margarine
- 340 gr. mel
- 400 gr. sukker
- 3,5 tsk. vaniljesukker
- 3 æg
- 1,5 dl. brygget pistacie kaffe

Frosting

- 125 g. smør
- 200 g. smøreost naturel (ikke light)
- 75 g. flormelis
- 2 tsk. formalet pistacie kaffe
- Skallen fra 1 citron
- Pistacienødder til pynt

Fremgangsmåde:

Kage

1. Som det første smelter du margarinen, hvorefter du tilføjer æg og sukker. Pisk godt, indtil det er en luftig masse.
2. Herefter sier du mel, kakao, bagepulver og vanilje i. Mælk røres i til sidst.
3. Dejen hælder du i en form på 20×35 cm og bager den i ovnen ved 200 grader i 30 min ca.
4. Når kagen er kølet ned, laver du en kraftig kaffe. 1,5 dl vand til 14 gram kaffe, der skal trække i fire minutter.
5. Når kaffen er brygget, prikkes du huller i kagen med en gaffel. Hæld forsigtigt kaffen ud over kagen, så det løber ned i hullerne.
6. Kagen skal trække i tre timer eller til dagen efter.

Frosting

1. Du pisker smøren blød og glat med elpisker. Hvis smørret ikke piskes helt blødt, kan du ende med små smørklumper i din frosting. Så dette er et vigtigt punkt, da man ikke kan redde den.
2. Tilsæt flormelis og pisk godt igennem igen.
3. Så kommer du flødeost i og pisker endnu en gang.
4. Kom skallen fra en citron og to tsk. tør, formalet kaffe i. Pisk det hele til en jævn og glat masse.
5. Smør den ud over kagen og pynt med hakkede pistacienødder.