LINDA BEN

Mokka grísk jógúrtkaka



Eldunartími

4 klst

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

0

Lýsing

Hér höfum við alveg dásamlega góða mokka grískt jógúrtköku, sem svipar til, eins og margir myndu eflaust giska á, skyrköku. Hún er silkimjúk með stökkum súkkulaðikexbotni, súkkulaðikremið ofan á gerir hana algjörlega ómótstæðilega.
Kaffi og súkkulaði passar svo ótrúlega vel saman í svona eftirréttum að mínu mati, fullkomið eftir góða máltíð.

Mokka grísk jógúrtkaka

Botn

- 200 g hafrakex
- 1 msk kakó
- 70 g smjör

Grísk jógúrtkaka

- 200 g rjómi
- 400 g kaffi og súkkulaði grískt jógúrt frá Örnu Mjólkurvörum
- 2 msk sterkt kaffi
- 150 g flórsykur
- 5 matarlímsblöð

Súkkulaðikrem

- 200 g suðusúkkulaði með karamellu og salti
- 70 g smjör
- 70 g síróp
- Jarðaber (skraut)

Aðferð:

- Bræðið smjörið og myljið kexið í matvinnsluvél. Blandið smjörinu og kakóinu saman við kexið.
- Smyrjið 20 cm smelluforms hring (ekki botninn) og klæðið með smjörpappír. Setjið smelluformshringinn í miðjuna á kökudisk og þrýstið kexblöndunni ofan á diskinn, setjið í frystinn á meðan kakan er græjuð.
- Þeytið rjómann og blandið kaffi og súkkulaði grísku jógúrti frá Örnu Mjólkurvörum saman við ásamt flórsykri og kaffinu.
- Leggið matarlímsblöðin í kalt vatn þar til þau eru orðin mjúk (sækjið botninn í frystinn á meðan). Setjið þau þá í lítinn pott og bræðið þau við vægan hita. Hellið líminu út í skyr deigið og blandið strax saman við. Hellið yfir kexbotninn og sléttið úr deiginu. Setjið inn í fyrsti í u.þ.b. 3-4 klst eða lengur.
- Bræðið saman smjör og síróp í potti, slökkvið á hitanum undir pottinum og setjið súkkulaðið út í, bræðið súkkulaðið í pottinum. Hellið súkkulaðiblöndunni yfir kökuna með smelluformshringnum á. Leyfið súkkulaðinu að stirðna aðeins áður en þið takið hringinn af, en ekki setja aftur í frystinn, þetta tekur u.þ.b. 5-10 mín að verða smá stíft.
- Takið smelluformshringinn varlega í burtu og smjörpappírinn.
- Skreytið kökuna með berjum og jafnvel blómum ef þið viljið (muna að taka óæt blóm af kökunni áður en hún er borðuð.

Ef þú prófar þessa uppskrift þá þætti mér svo vænt um að heyra frá þér! Skildu eftir skilaboð hér fyrir neðan, eða taktu mynd og merktu mig á Instagram @Lindaben
Fylgistu með á Instagram!
Fylgstu með á Tiktok!
Njótið vel!
Ykkar

Hráefni

—

Leiðbeiningar

1.