

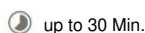
Vegansk kaffekaka

Den här veganska kakreceptet är perfekt till eftermiddagsfikat. Perfekt för alla kaffeälskare!

cirka 8 - 10 bitar



Lyckas lätt



up to 30 Min.



Ingredienser:

Kakan:

200 ml Osötad mandelmjök
15 ml citronsaft (1 tbsp)
9 g snabbkaffe (1 1/2 msk)
1 msk vatten kokande
250 g Kakmjöl self rising
2,5 g Dr. Oetker Bakpulver (1/2tsk)
200 g farinsocker
1 dl matolja
1 tsk Dr. Oetker Vaniljarom

Kaffesirap:

12 g snabbkaffe (2 msk)
1 dl kokande vatten
50 g farinsocker

Smörkräm:

100 g växtbaserat smör
250 g florsocker
15 g hasselnötter (skållade och hackade)
54 g mörk chokad
1 tsk Dr. Oetker Vaniljarom

1 Kakan:

Sätt ugnen på 180°C traditionell värme /160°C varmluft. Förbered en avlång brödform. Blanda samman mandelmjök och citronsaft tills det tjocknar. Ställ åt sidan.

Blanda sedan kokande vatten med snabbkaffe och låt svalna något.

2 Blanda vetemjöl, bakpulver och socker i en stor bunke.

3 Tillsätt olja, vaniljarom, mandelmjölmixen och kaffet och rör tills allt precis går ihop.

4 Håll smeten i bakformen och jämna till ytan. Grädda i 45-50 minuter, tills kakan är gyllenbrun. Test med en kaksticka, den ska förbli torr när du sticker kakan i mitten.

5 När kakan gräddar förbereder du kaffesirapen genom att blanda kaffe, vatten och socker i en liten kastrull. Låt sjuda på medelvärme och rör om tills sockret har smält helt. Sänk värmen och fortsätt sjuda i ytterligare 5 minuter. Ta sedan kastrullen från plattan och låt sirapen svalna. När din kaka är färdiggräddad sticker du håll över hela kakan och häller över 2-3 msk av kaffesirapen. Låt kakan svalna i formen i 30 minuter och stjälp sedan ut den på ett bakgaller så att den kan svalna helt.

6 Smörkräm:

Medan kakan svalnar förbereder du smörkrämen. Vispa det växtbaserade smöret vitt och mjukt i en stor skål med hjälp av en elvisp. Vispa gradvis ned florsockeret tills allt är väl blandat. Tillsätt 3 msk av kaffesirapen och vaniljarom. Vipsa tills du har en lätt och fluffig smörkräm. Förvara smörkrämen i kylskåp tills det är dags att använda den.

7 När kakan har svalnat helt kan du antingen bre smörkrämen över toppen på kakan, eller spritsa smörkrämen med exempelvis en öppen stjärntyll.

8 Hacka eller riv chokalden och strö över kakan, avsluta med hasselnötterna.

9 Nu är klar att serveras!

Tip from the Test Kitchen

- Din kaka håller sig upp till 3 dagar i rumstemperatur om den förvaras lufttätt.
- För extra crunch kan du tillsätta 50 g hackade hasselnötter även i kaksmeten.