Kaffe-, choklad- och hasselnötskaka – L'Or Promo

Thomas Schnetzler – Lindts Chokladmästare

"Choklad, kaffe och hasselnötter är tre smaker som fungerar exceptionellt bra tillsammans, och den här kakan är en sann hyllning till denna kombination. Toppad antingen med denna glasyr, ganache, smörkräm eller helt enkelt serverad med vispad grädde vid sidan om – denna kaka är perfekt att njuta av till en god kopp kaffe."

Receptet anpassat för en 20 cm springform (10-12 bitar)

150 ml Starkt kaffe (ungefär 2 espressos och en lungo)

70 g Lindt EXCELLENCE 70% kakao

180 g Rumstempererat smör

120 g Råsocker

2 ägg

220 g Mjöl

60 g Hasselnötsmjöl

15 g Kakao

3 tsk Bakpulver

30 g Lindt EXCELLENCE 70% kakao, fint hackad

En nypa flingsalt

Valfritt

1 Espresso för marinering (cirka 40 ml)

Glasyr

40 g Lindt EXCELLENCE 70% kakao, fint hackad

40 ml Espresso-shot

15 g Smör, mjukt

10 g kakao

125 g Florsocker, siktat

Till dekoration

Rutor av Lindt EXCELLENCE 70% kakao

Valfritt: Gyllenpudrade kaffebönor

För kakan, smält 70 g choklad i det heta kaffet och ställ åt sidan.

Förvärm ugnen till 175 °C.

Vispa smör och socker tills det blir ljust och pösigt.

Tillsätt ett ägg i taget och blanda väl efter varje tillsats.

Tillsätt torra ingredienser och kaffe-chokladblandningen genom att alternera mellan de två.

Blanda sist i den hackade chokladen.

Fyll smeten i en smord 20 cm springform.

Grädda i 30-40 minuter.

Valfritt - pensla toppen av den färdiga kakan med espresso medan kakan är varm.

Låt svalna.

För glasyren, smält chokladen i den varma espresson.

Blanda kakao och florsocker i en bunke.

Rör i kaffe- och chokladblandningen samt det mjuka smöret.

Blanda ihop till en slät och glansig glasyr.

För att avsluta, toppa kakan generöst med glasyren, lägg till några rutor av Lindt EXCELLENCE choklad och kaffebönor för dekoration.

Coffee, Chocolate and Hazelnut Cake – L’Or Promo

Thomas Schnetzler – Lindt Maȋtre Chocolatier

‘Chocolate, coffee and hazelnut are three flavours that work together exceptionally well and this cake is a true celebration of this combination. Topped with either this icing, ganache, buttercream or simply plain with some whipped cream alongside – this cake is perfect to enjoy with a good coffee.’

Makes one 20cm springform (10-12 slices)

150ml Strong Coffee (roughly 2 espresso and a lungo)

70g Lindt EXCELLENCE 70% Cocoa

180g Butter, soft

120g Raw caster sugar

2 eggs

220g Flour

60g Hazelnut meal

15g Cocoa

3tsp Baking powder

30g Lindt EXCELLENCE 70% Cocoa, finely chopped

Pinch sea salt

Optional

1 Espresso for basting (around 40ml)

Glaze

40g Lindt EXCELLENCE 70% Cocoa, finely chopped

40ml Shot of espresso

15g Butter, soft

10g cocoa powder

125g Icing sugar, sifted

To decorate

Squares of Lindt EXCELLENCE 70% Cocoa

Optional

Coffee beans in gold luster dust

For the cake, melt 70g of the chocolate in the hot coffee and set aside.

Preheat the oven to 175°C

Cream the butter and the sugar together until light and pale.

Add one egg at a time, mixing well after each addition.

Add dry ingredients, coffee chocolate mixture by alternating between the two.

Lastly mix in the chopped chocolate.

Place batter in the greased 20cm springform.

Bake for 30-40 minutes.

Optional – brush the top of the cooked cake with the espresso while the cake is hot.

Allow to cool.

For the icing, melt the chocolate in the hot espresso.

In a mixing bowl combine the cocoa powder and the icing sugar.

Mix in the coffee and chocolate mixture and the soft butter.

Stir together to create a smooth and glossy icing.

To finish, top the cake generously with the icing, add a few squares of Lindt EXCELLENCE chocolate and coffee beans to decorate.