

# Kakaocreme - Mokka - Kuchen

Man (FRAU) nehme:

- 18 Stück Bahlsen - Keks,
- 5 Eßlöffel feinen Zucker,
- 1 Ei,
- 1 Päckchen Vanillin - Zucker,
- 3 Eßlöffel Kakaopulver,
- ½ Eßlöffel feingemahlene Kaffee oder ½ Teelöffel  
Pulverkaffee,
- 25 g gemahlene Mandeln und
- 125 g Kokosfett.

1. Zucker und Ei zu einer cremartigen Masse schlagen.
2. Kaffee-, Kakaopulver, Vanillin - Zucker und Mandeln dazugeben und gut vermischen.
3. Das zerlassene Kokosfett nach und nach unter die vorbereitete Masse rühren.
4. Eine Kastenform mit Pergamentpapier den Boden mit der dünn bedecken; alsdann Keks- und Kakaocremeschichten (zuletzt eine Keksschicht) auflegen, bis die Form gefüllt ist.
5. Nach dem Erkalten die Form stürzen. Mit Mandelsplittern kann man den Kuchen noch verzieren.



**Guten Appetit**