# [Crème moka](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/305549/1153642386/creme_moka.shtml)note_5

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |

 |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Crème moka  |   |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Facile |  |

 |
| **Préparation :** 45 mn **Cuisson :** 0 mn **Repos :** 0 mn  |

**Pour 8 personnes :**    500 g de beurre doux, bien mou    275 g de sucre fin    2 paquets de sucre vanillé    4 jaunes d'[oeufs](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/226/oeuf.shtml%22%20%5Ct%20%22_blank)    extrait de café  |

 |
| * Préparation
 |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  |  1     Verser le sucre et le sucre vanillé dans une casserole. Le mouiller avec un peu d'eau (le sucre doit juste être humidifié). Faites cuire à feu modéré sans cesser de remuer et arrêtez la cuisson dès qu'une goutte sur une fourchette laissera un fil (en cas de doute stopper la cuisson car si vous attendez trop vous allez obtenir du caramel).  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  2     Versez immédiatement et petit à petit le sirop de sucre sur les jaunes d'[oeufs](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/226/oeuf.shtml%22%20%5Ct%20%22_blank), fouettez vivement avec un batteur électrique jusqu'à ce que le melange blanchisse et fasse le ruban.  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  3     Battez dans un autre plat le beurre pommade, puis incorporez petit à petit le mélange [oeufs](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/226/oeuf.shtml)/sucre.  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  4     Faites de l'extrait de café (le café doit être très concentré, comptez environ les 3/4 du filtre à café pour environ 2 tasses d'eau).  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  5     Si vous souhaitez réaliser des décors de couleurs avec du colorant prélevez un peu de cette crème.  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  6     Versez un peu d'extrait de café (pas besoin qu'il soit froid) sur le mélange de beurre et goûtez de temps en temps pour faire la crème moka à votre goût. Plus vous mélangez, meilleur sera le moka.  |

 |
|

|  |
| --- |
| **Pour finir...** Cette crème s'utilise pour garnir les gâteaux, les bûches de Noël. Pensez à mouiller votre génoise avec du café (normal, pas de l'extrait) ce sera encore meilleur. |

 |
|  |