Bountykake



Ingredienser

Kakebunner:
6 eggehviter
200 g melis
200 g kokos

Sjokoladekrem:
150 g smør
150 g lys kokesjokolade
90 g melis
6 eggeplommer

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene stive. Ha i melis og pisk videre til du får en tykk marengs. Vend i kokos.

Fordel deigen i to runde former (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen (se tips). Stek kakebunnene nederst i ovnen ved 150°C i 30 minutter, til de er lett gyldne. Avkjøl bunnene helt i formen. Løsne de fra formen med en skarp kniv. Ta de ut av formen og dra av bakepapiret.

Til sjokoladekremen smeltes smøret i en liten kjele. Brekk sjokoladen opp i biter og la den smelte i det varme smøret. Avkjøl helt (se tips). Pisk eggeplommer og melis. Ha i det avkjølte sjokoladesmøret og pisk videre til kremen er tykk. Sett kremen eventuelt en stund i kjøleskapet til den har passe smørekonsistens.

Fordel halvparten av sjokoladekremen mellom kakebunnene og ha resten oppå kaken. Lag eventuelt riflete mønster i kremen på toppen av kaken ved hjelp av en

gaffel. Oppbevar kaken i kjøleskapet.

Tips

Det er nødvendig å steke kakebunnene hver for seg, for det er vanskelig å dele en kakebunn i to. Har du varmluftsovn, kan du steke bunnene samtidig, men pass på å skifte plassering i ovnen etter halve steketiden.

Dersom sjokoladesmøret til sjokoladekremen ikke er tilstrekkelig avkjølt, risikerer du at sjokoladekremen blir for tynn i konsistensen. Hvis så skulle skje, er det imidlertid bare å sette den i kjøleskapet en stund, til den tykner i konsistensen.

Liker du litt sterkere sjokoladesmak, kan du bytte ut lys kokesjokolade i sjokoladekremen med vanlig, mørk kokesjokolade.

Kaken er holdbar i kjøleskapet. Den er også fin å fryse.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/bountykake