Himmelsk marengskake



Ingredienser

Kakebunn:
♥ 3 eggeplommer
♥ 1 egg
♥ 80 g sukker
♥ 2 ss hvetemel
♥ 1 ts bakepulver

Marengsbunn:
♥ 3 eggehviter
♥ 180 g brunt sukker

Pynt på marengsbunnen:
♥ 50 g peanøtter
♥ 50 g kokesjokolade

Sjokoladekrem:
♥ 75 g smør
♥ 100 g kokesjokolade
♥ 100 g melis
♥ 2 eggeplommer

Fyll:
♥ 3 dl kremfløte

Fremgangsmåte

Kakebunnen:
Pisk eggeplommer og egget luftig sammen med sukkeret. Vend i hvetemel og bakepulver. Ha deigen i en rund kakeform (26 cm i diameter). Det blir et tynt lag deig.

Stek kakebunnen på rist midt i ovnen ved 150°C i 15 - 20 minutter (det er mulig at kaken trenger enda noe lenger steketid, så sjekk med en kakenål at kaken er gjennomstekt).

Avkjøl kakebunnen helt i formen (la den helst stå i kjøleskapet over natten, se tips).Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret.

Marengsbunnen:
Pisk eggehvitene stive. Tilsett brunt sukker og pisk videre til du får en tykk marengsmasse. Ha marengsen i en rund kakeform (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Stek marengsbunnen på rist midt i ovnen ved 150°C i 60 minutter.

Ta kaken ut av ovnen og dryss hakket kokesjokolade og peanøtter over den varme marengsbunnen. La bunnen avkjøles helt i formen. Løsne den fra formen med en skarp kniv. Løft bunnen forsiktig ut av formen og fjern bakepapiret.

Sjokoladekrem:
Smelt smøret i en liten kjele sammen med kokesjokoladen. Rør blandingen jevn og ta kjelen av platen. Rør i melis til den har løst seg opp helt. Pisk deretter inn eggeplommene med en stålvisp.

Montering:
Legg kakebunnen på et fat. Smør over sjokoladekremen i et jevnt lag. Dekk med pisket krem. Legg marengsbunnen på toppen.

Tips

♥ Merk at kakebunnen skal bli tynn. For å unngå at den går i stykker, er det lurt å la den stekte kaken avkjøles i kjøleskapet over natten før du tar den ut av formen. Pakk den inn i plast så den ikke blir tørr. Etter en natt i kjøleskapet blir bunnen fastere og det blir lettere å løsne den fra formen, dra av bakepapiret og flytte den

over på et kakefat.

♥ Marengsbunnen kan også lages dagen i forveien. Den kan stå i romtemperatur over natten.

♥ La kaken helst stå og trekke i kjøleskapet i noen timer før servering.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/himmelsk-marengskake