Sjokorosin marengskake



Ingredienser

Kakebunner:
5 eggehviter
100 g sukker
250 g brunt sukker
200 g peanøtter (se tips)

Fyll:
3 dl kremfløte
1 ss melis
1 ts vaniljeessens
200 g sjokoladerosiner (se tips)

Glasur:
200 g melkesjokolade
0,5 dl kremfløte

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene til stivt skum. Tilsett hvitt sukker og pisk videre til marengs. Tilsett så det brune sukkeret og pisk mer. Marengsen skal bli tykk og lysebrun i farge. Hakk peanøttene (se tips) og vend inn i marengsen.

Fordel marengsen i to runde kakeformer (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen (se tips). Stek bunnene på rist midt i ovnen ved 160°C i 40 min. Avkjøl dem helt i formene. Løsne de forsiktig fra formene med en skarp kniv. Ta dem ut av formene og dra forsiktig av bakepapiret.

Pisk kremfløten til fyllet sammen med melis og vaniljeessens. Ta noen sjokoladerosiner til side til å pynte kaken med. Bland resten inn i kremen. Fyll kaken med sjokorosinkremen.

Kok opp kremfløten til glasuren i en liten kjele. Ta kjelen av platen. Brekk opp melkesjokoladen og la den smelte i den varme fløten. Rør forsiktig til sjokoladen har smeltet og glasuren er jevn og klumpfri.

Smør sjokoladeglasuren på toppen av kaken. Pynt med sjokoladerosiner.

Tips

Det er nødvendig å steke marengsbunnene hver for seg. Har du ikke tid til å steke 2 x 40 min kan du enten bruke varmluftsovn og steke bunnene samtidig. Pass da på å skifte plassering i ovnen etter halve steketiden. Alternativt kan du steke deigen i en stor langpanne og deretter dele kaken på midten for å få to firkantede bunner (slik som med "Verdens beste").

200 g sjokoladerosiner tilsvarer 1 pose fra Sunmaid.

Du kan bruke både salte og usaltede peanøtter til denne kaken. Personlig foretrekker jeg salte peanøtter, men jeg tørker vekk noe av saltet med et kjøkkenhånkle før jeg hakker nøttene.

Oppskriften er hentet fra boken "Kjendisenes beste kaker og andre favoritter", Orion Forlag 2004.

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

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