Verdens Beste med sjokoladesaus



Ingredienser

Bunn:
65 g smør
125 g sukker
4 eggeplommer
1,5 ts bakepulver
100 g hvetemel
5 ss fløte

Marengs:
4 eggehviter
180 g sukker
100 g mandelflarn

Fyll:
3 dl kremfløte

Sjokoladesaus:
150 g sukker
60 g kakao
3/4 dl fløte
120 g smør
2 ss rom

Fremgangsmåte

Pisk smør og sukker til smørkrem. Pisk inn en eggeplomme av gangen. Sikt sammen mel og bakepulver. Bland dette inn i deigen sammen med fløten. Smør deigen tynt

utover bunnen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm).

Visp eggehvitene stive. Tilsett sukkeret og pisk videre til stiv marengs. Fordel jevnt over deigen i langpannen. Strø over mandelflarn.

Stek kaken midt i ovnen ved 150°C i 50 min. Avkjøl kaken helt i formen. Hvelv så ut kaken og fjern bakepapiret. Snu kaken tilbake, slik at marengssiden vender opp. Del kaken i to deler på midten slik at kaken får halv størrelse (ca 20x30 cm).

Til sjokoladesausen has alle ingredienser bortsett fra rom i en kjele. Varm opp under omrøring på middels varme. Ta kjelen av platen og rør i rom. Avkjøl sausen i kjøleskapet til den får tykk men fortsatt flytende konsistens.

Pisk kremfløten til fyllet til stiv krem.

Legg den ene kakebunnen på et passende fat (marengsen skal vende oppover). Ringle over halvparten av sjokoladesausen med en skje. Fordel over kremen og legg på den andre kakebunnen. Ringle over resten av sjokoladesausen.

Tips

Kaken må stå kjølig frem til servering. Den holder seg god i kjøleskapet et par dager.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/verdens-beste-med-sjokoladesaus