Crunchy Milk Chocolate-Peanut Butter Cake

Ingredienser



Sjokoladekake:
4,5 dl sukker
4 dl hvetemel
2 dl kakao
1,5 ts bakepulver
1,5 ts natron
1,5 ts salt
2 store egg
2 dl melk
0,75 dl matolje
1 ss vaniljeessens
2 dl kokende vann

Marengsbunn:
2 store eggehviter
1 ss sukker
1 dl melis
1 dl mandler
- -
1 dl salte peanøtter

Crunchy peanøttfyll:
2,5 dl Rice Krispies (se tips)
2 dl peanøttsmør (fin type)
2 ss smør
100 g melkesjokolade

Melkesjokoladekrem:
4 dl kremfløte
600 g melkesjokolade

Fremgangsmåte

Sjokoladekake:
Bland de tørre ingrediensene til sjokoladekaken i en bolle. Bland sammen egg, melk, olje og vaniljeessens i en annen bolle. Ha så det våte i det tørre og bland til en jevn deig. Til slutt bland inn kokende vann (deigen blir nokså tynn i konsistensen).

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca 50 min (sjekk at den er gjennomstekt). Avkjøl kaken i formen før den hvelves ut.

Marengsbunn:
Til mandelmarengsbunnen piskes eggehviter stive med sukker til marengs. Ha melis og mandler i en food processor og kjør til fint mandelmel. Vend dette inn i marengsen.

Bre marengsen utover i en liten, bakepapirkledd langpanne (20x30 cm). Strø over grovt hakkede, salte peanøtter. Stek marengsen ved 160°C i ca 20 min, til den er lysebrun på overflaten. Avkjøl i formen.

Crunchy peanøttfyll:
Smelt peanøttsmør sammen med smør og melkesjokolade over vannbad. Ta bollen fra varmen og bland i Rice Krispies. Fordel dette over marengsbunnen og sett i fryseren i et par timer.

Melkesjokoladekrem:
Kok opp kremfløten i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt sjokolade. Rør til sjokoladen har smeltet. Avkjøl til sjokoladekremen har tykk og myk smørekonsistens.

Montering:
Del sjokoladekaken i to på midten. Fordel omtrent 1/3 av melkesjokoladekremen over den nederste bunnen. Hvelv den kalde marengsbunnen over så peanøttfyllet vender nedover og dra av bakepapiret. Ha over halvparten av det som er igjen av melkesjokoladekremen. Legg på andre sjokoladekakebunnen. Sett kaken så i

kjøleskapet i 1-2 timer, så den festner seg.

Bre til slutt resten av melkesjokoladekremen over hele kaken. Sett kaken i kjøleskpet frem til servering.

Tips

Rice Krispies er frokostblanding laget av sprø riskorn (fra Kelloggs).

Dette er en nokså mektig kake, så det passer å servere den i smale skiver som du ser på bildet.

Kaken er holdbar i kjøleskapet. Den kan også fryses.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/crunchy-milk-chocolate-peanut-butter-cake