Angel Food Cake



Ingredienser

Angel Food Cake:
12 eggehviter (se tips)
1/4 ts salt
1,5 ts kremortartari (se tips)
2,3 dl sukker
3,5 dl melis
2,3 dl hvetemel
1 ts vaniljeekstrakt

Marengskrem:
2 eggehviter
3,5 dl sukker
0,5 dl vann
1 ss lys sirup
1 ts vaniljeekstrakt

Pynt:
2 dl kokosflak

Fremgangsmåte

La eggehvitene stå i romtemperatur i ca. 1 time. Pisk dem deretter til skum sammen med en liten klype salt. Tilsett kremortartari og pisk videre til stivt skum. Ha så i litt og litt sukker om gangen under fortsatt pisking. Pisk til du får en fyldig, myk marengs. Pisk inn vaniljekstrakt. Sikt mel og melis og vend dette godt inn i marengsmassen.

Ha deigen i en godt smurt kakeform som rommer minst 2 liter.

Stek kaken nederst i ovnen ved 175 °C i ca. 35-40 minutter, til kaken er gyllen på overflaten og gjennomstekt. La kaken avkjøles litt i formen før den hvelves ut. Legg kaken over på et fat og avkjøl helt.

Til marengskremen has eggehviter, sukker, vann og sirup i en metallbolle. Sett metallbollen over en kjele med kokende vann (bollen skal ikke være i berøring med vannet og må være stor nok til at det blir tett rundt kanten av kjelen). Over dampen piskes så eggehviteblandingen med en elektrisk håndmikser i 7-8 minutter. Blandingen skal ha tykk, hvit, blank marengskonsistens. Ta metallbollen vekk fra kjelen og pisk inn vaniljeekstrakt. Pisk i noen minutter til, så marengsmassen blir avkjølt.

Fordel marengskremen straks over kaken i et tykt lag. Dryss eventuelt over kokosflak til pynt.

Tips

Bruk eggehviter fra store egg. Det å la eggehvitene stå i romtemperatur en god stund før pisking, gjør at de lettere lar seg piske til tykt skum. Vær nøye på å bruke helt ren bolle og visp og at det ikke er noe fett i bollen. Bare en lite dråpe eggeplomme er nok til at eggehvitene ikke blir stive!

For å stabilisere kaken, tilsettes litt kremortartari (også kalt vinstein), som kan fås kjøpt på apoteket. Vinstein heter "cream of tartar" på engelsk. Det går alternativt an å bruke 1 ss vineddik i stedet.

I USA finnes en egen "Angel Food Cake Pan" som er en høy, rund form med glatte kanter og smalt hull i midten. Kaken får da den karakteristiske formen som du ser på bildet. Formen kan også kjøpes via enkelte nettbutikker. Det går imidlertid like fint an å lage kaken i en annen type formkakeform eller bruke rund kakeform.

Vil du lage ekstra festlig kake, kan du farge kaken eller marengskremen eller begge deler med konditorfarge. Bruk da helst såkalt pastafarge, som er ekstra konsentrert farge og som ikke tynner ut deigen/marengskremen. Kan kjøpes hos de aller fleste nettbutikker som fører kakeprodukter.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/angel-food-cake