Sjokoladekake med marengs



Ingredienser

Sjokoladekake:
150 g smør
300 g mørk sjokolade
6 egg
1 dl sukker
2 ts vaniljesukker
0,5 ts bakepulver
1 ss rom

Marengs:
3 eggehviter
2 dl sukker

Pynt:
50 g hasselnøtter
50 g mørk sjokolade
melisdryss

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt mørk sjokolade. La sjokoladen smelte i det varme smøret og rør blandingen jevn.

Pisk egg og sukker til skikkelig tykk eggedosis (dette tar ca 10 min elektrisk mikser, se tips). Bland i vaniljesukker, bakepulver og rom. Vend i sjokoladesmøret.

Ha deigen i en liten rund form (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca 30 min. Kaken er da fortsatt bløt inni, men skal ha fått en fast skorpe på overflaten. Ta kaken ut av ovnen og avkjøl litt (den vil synke litt sammen i midten).

Pisk eggehvitene stive i en ren bolle. Tilsett sukkeret litt og litt og pisk videre til en tykk, blank marengs.

Fordel marengsen på toppen av sjokoladekaken i formen. Dryss over hakkede hasselnøtter og grovt hakket sjokolade.

Sett kaken tilbake midt i ovnen og stek videre i ca 25 min til. La kaken bli helt kald i formen før du tar den ut (la kaken helst stå i kjøleskapet over natten, se tips).

Ta kaken ut av formen og dra bakepapiret av fra undersiden. Sett kaken på et passende serveringsfat. Gi kaken eventuelt et lite melisdryss til slutt.

Enjoy! Gjerne med en deilig, kopp kaffe:-)

Tips

Merk at denne kaken er helt uten hvetemel. Dette gjør at kaken blir fuktig og konfektaktig i konsistensen, og det er slik den skal være. Siden kaken er uten mel, er det ekstra viktig å piske eggedosisen ekstra godt så den blir skikkelig tykk. Kaken kan virke litt rå når du tar den ut av ovnen, men etter at den får stått i kjøleskapet over natten festner den i konsistensen og blir lett å ta ut av formen.

Sjokoladekaken er litt klissete, så bruk gjerne en kniv som dyppes i varmt vann til å skjære opp kaken, så du får pene, rette kakestykker.

Kaken er holdbar i kjøleskapet i et par dager.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladekake-med-marengs