Israelkake



Ingredienser

Sjokoladekakebunn:
6 eggehviter
2 ss sukker
1 pk sjokoladepuddingpulver (se tips)
6 eggeplommer
1 ss sukker

Karamellfromasj:
2 dl kremfløte
2 ts vaniljesukker
3 dl seterrømme
3 ss sukker
1 pk karamellpuddingpulver (se tips)

Sjokoladeglasur:
6 ss vann
6 ss sukker
2 ss kakao
50 g smør
100 g melkesjokolade

Fremgangsmåte

Sjokoladekakebunn:
Pisk eggehviter og 2 ss sukker til myk, hvit marengs. Pisk inn sjokoladepuddingpulveret. Pisk deretter inn en eggeplomme av gangen og

resterende 1 ss sukker.

Hell røren i en rund form (26 cm i diameter). Bruker du form på kakefat (se tips) trenger du ikke bakepapir i bunnen av formen, bare spray lett med formspray. Det er nokså tynn konsistens på kakerøren, så det er viktig at formen er skikkelig tett (se tips).

Stek sjokoladekakebunnen ved 180°C midt i ovnen i 15-20 min (ikke lenger!, se tips). Avkjøl kaken i formen til den er helt kald (minst 1 time i kjøleskapet).

Karamellfromasj:
Pisk kremfløte og vaniljesukker til myk krem. Pisk inn seterrømme, 3 ss sukker og så karamellpuddingpulveret. Hell den luftige fromasjblandingen over sjokoladekakebunnen i formen. Sett formen tilbake i kjøleskapet i noen timer, eller til fromasjen har stivnet helt.

Sjokoladeglasuren:
Til sjokoladeglasuren has vann, sukker, kakao og smør i en tykkbunnet kjele. Varm opp blandingen så smøret begynner å smelte. Tilsett oppdelt melkesjokolade og la alt smelte på svak varme. Rør blandingen jevn og la den så avkjøles helt i romtemperatur (se tips). Hell den avkjølte sjokoladeglasuren over karamellfromasjen i formen. Sett formen tilbake i kjøleskapet et par timer til sjokoladeglasuren har stivnet.

Før servering løsnes kakeringen forsiktig fra kaken med en tynn skarp kniv. Fjern kakeringen og pynt kaken etter ønske.

Tips

Jeg brukte både sjokoladepuddingpulver (113 g pulver) og karamellpuddingpulver (75 g pulver) fra Freia.

Dette er som sagt en kakerøre som blir veldig tynn i konsistensen. Derfor er det viktig at formen er helt tett, ellers risikerer du at deig renner ut av formen. Jeg brukte en Bake it Easy form (form som har kakering festet rett på et kakefat) og tettet i tillegg rundt sprekken med aluminiumsfolie. Jeg må innrømme at jeg var i tvil om kaken overhodet kom til å bli stekt, så tynn var kakerøren, og det var fristende å steke kaken lenger enn 20 min. Men ikke gjør det!!! Kaken stivner faktisk etter hvert som den avkjøles og blir kjempefin selv om den er løs når kaken tas ut av ovnen.

Steker du for lenge, blir kakebunnen steinhard!

Det er viktig at du avkjøler sjokoladeglasuren i romtemperatur før du heller den over karamellfromasjen, så ikke kremen i fromasjen smelter. Men ikke sett glasuren i kjøleskapet for lenge, for da blir den for stiv til å ha over kaken. Følg med på konsistensen etter hvert som sjokoladeglasuren avkjøles 🙂

NYDELIG KAKE!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/israelkake