Kahluakake



Ingredienser

Marengsbunner:
5 eggehviter
2 dl brunt sukker
4 ts vaniljesukker
125 g hasselnøtter

Sjokoladeglasur:
100 g kokesjokolade
30 g usaltet smør

Kahluakrem:
125 g kremost
60 g usaltet smør
0,5 dl brunt sukker
3 dl kremfløte
0,5 dl Kahlua

Pynt:
revet sjokolade

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene stive. Tilsett brunt sukker litt og litt og pisk til tykk marengs. Pisk inn vaniljesukkeret. Vend finhakkede hasselnøtter i marengsdeigen.

Fordel marengsdeigen i to, små runde former (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kakene midt i ovnen ved 150°C i ca 40 - 45 min. Avkjøl bunnene i

kjøleskapet et par timer til de er helt avkjølte før du forsiktig løsner dem fra kakeformene og fjerne bakepapiret (se tips).

Smelt kokesjokolade forsiktig sammen med usaltet smør og smør blandingen over begge kakebunnene. Sett kakebunnene kjølig så sjokoladen stivner.

Til kahluakremen piskes romtemperert kremost og romtemperert, mykt smør sammen med brunt sukker. Det skal bli en luftig krem. I en annen bolle piskes kremfløten til krem. Vend Kahlua inn i den piskede kremfløten. Vend så kahlua-/fløtekremen litt og litt inn i smør-/kremostblandingen (se tips).

Fordel den ferdige kahluakremen i et tykt lag mellom kakebunnene og på toppen av kaken (eller sprøyt kremen slik jeg har gjort på bildet). Pynt med revet sjokolade eller annen sjokoladepynt.

Tips

Det er lurt å avkjøle de stekte marengsbunnene skikkelig mens de er i formene. Da blir de stivere i konsistensen og lettere å få ut av formen uten at de går i stykker. Jeg lar ofte kakene stå en stund i fryseren, helt til jeg synes de har blitt harde nok (men ikke helt frosne). Da går det som en lek å få de ut av formene og snu de rundt for å dra av bakepapiret. Dessuten stivner den smeltede sjokoladen raskt på kakebunnene dersom kakebunnene er kalde.

Det er viktig å være nøye når du lager kahluakremen, ellers kan den lett skille seg. Det er for det første viktig at både smøret og kremosten har romtemperatur og har myk konsistens. Videre må du vende kahlua-/fløtekremen bare litt og litt inn i den piskede smør-/kremostblandingen. Bruk slikkepott til å vende kremene sammen, ikke elektrisk mikser, og ikke rør mer enn nødvendig for å få alt godt blandet.

Kaken oppbevares i kjøleskapet frem til servering. Den er også kjempegod dagen etter!

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

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