Sjokolademarengskake (Chocolate Meringue Cake)



Ingredienser

Sjokolademarengsbunn:
♥ 4 eggehviter
♥ 200 g sukker
♥ 2 ss kakao
♥ 50 g kokesjokolade

Sjokoladekremfyll:
♥ 4 eggeplommer
♥ 1 dl sukker
♥ 2,5 dl kremfløte
♥ 250 g kokesjokolade

Pynt:
♥ 3 dl kremfløte
♥ sjokoladesaus (se tips)

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret litt og litt under fortsatt kraftig pisking. Pisk til du får en tykk og stiv marengs. Bland forsiktig i kakao og fint hakket kokesjokolade med en slikkepott.

Tegn opp en sirkel på ca 24 cm i diameter på et bakepapir. Fordel marengsen innenfor sirkelen.

Sett kaken midt i ovnen som er forvarmet til 180°C. Skru temperaturen ned til 150°C straks kaken er satt inn i ovnen. Stek kaken i ca 1 1/2 time. Skru av varmen

og la kaken stå og tørke i ovnen til ovnen har blitt kald. Flytt marengsbunnen over på et kakefat.

Til sjokoladekremen has eggeplommer, sukker og kremfløte i en kjele. La blandingen koke opp under stadig visping. Småkok videre under visping til blandingen har tyknet noe, ca 5 minutter. Rør hele tiden så kremen ikke svir seg i bunnen av kjelen. Ta kjelen av platen og tilsett hakket kokesjokolade. La sjokoladen smelte og rør kremen glatt og klumpfri. Avkjøl kremen og la den stå i kjøleskapet til den har fått tykk konsistens (det tar et par timer).

Bre den tykke sjokoladekremen jevnt over sjokolademarengsbunnen, men la det være igjen en kant på utsiden som du ikke har sjokoladekrem på.

Pisk kremfløte til luftig, hvit krem. Fordel kremen på toppen av kaken.

Pynt kaken ved å ringle over sjokoladesaus.

Tips

♥ Det er viktig at sjokoladekremen får stå i kjøleskapet til den får tykk nok konsistens, ellers vil den bare flyte utover kaken. Jeg tror jeg lot den stå i kjøleskapet i minst et par timer. Rør i kremen av og til for å sjekke konsistensen. Kremen må ikke bli altfor tykk heller, for da blir den vanskelig å fordele over marengsbunnen.

♥ Som sjokoladesaus oppå kaken bruker jeg "Double Chocolate Sundae Syrup" fra Hersheys (fås kjøpt blant annet hos Coop Mega og Ica). Dette er en amerikansk sjokoladesaus på flaske som har noe tykkere konsistens enn den norske varianten, men det går fint å bruke norsk sjokoladesaus på flaske også (men pass på at du bruker vanlig type og ikke den som stivner på iskrem).

♥ Det går fint å lage marengsbunnen og dekke den med sjokoladekremen dagen i forveien. La kaken stå i kjøleskapet over natten. På serveringsdagen pynter du med pisket krem og sjokoladesaus!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokolademarengskake-chocolate-meringue-cake