Heavenly Angel Food Cake



Ingredienser

Angel Food Cake:
♥ 375 ml eggehvite (se tips)
♥ 1 ss sitronsaft
♥ 0,5 ts salt
♥ 300 g sukker
♥ 2 ts vaniljeekstrakt
♥ 150 g hvetemel

Sitronkrem:
Lemon curd:
♥ 1 egg
♥ 0,5 dl sukker
♥ 0,5 dl presset sitronsaft
♥ revet sitronskall av 1 sitron
♥ 75 g smør
- -
♥ 3 dl kremfløte
♥ 3 ss melis

Pynt:
♥ små, pastellfargede marshmallows (se tips)

Fremgangsmåte

Til kaken måler du først opp riktig mengde eggehvite. Pisk disse til stivt skum (pass på at bakebollen er helt ren og fettfri, ellers blir ikke eggehvitene stive). Tilsett sitronsaft og salt og ca. halvparten av sukker litt etter litt under fortsatt pisking. Pisk

til du får en tykk marengs. Vend i vaniljeekstrakt og resten av sukkeret, som er blandet sammen med hvetemelet. Ikke rør mer enn nødvendig for å få deigen blandet.

Spray en Angel Food Cake Pan med formfett (formen fås kjøpt i velassorterte kjøkkenutstyrsbutikker, se tips), og fyll deigen i formen. Stek kaken midt i ovnen ved 160°C i 40-45 minutter. Avkjøl kaken en stund opp-ned med formen over, før den deretter løsnes fra formen.

Til sitronkremen lages du først klar lemon curd: Pisk sammen egget, sukker og sitronsaft i en liten kjele. Varm opp mens du pisker i blandingen med en stålvisp, til den tykner. Ta kjelen av platen og ha i mykt smør. Rør til smøret har smeltet og sett sitronkremen i kjøleskapet til den har blitt kald og tykk i konsistensen.

Pisk kremfløten til myk krem og bland i den kalde lemon curden (ca 1 dl). Smak til med melis.

Fordel sitronkremen jevnt over hele kaken og pynt ved å stikke pastellfargede marshmallows tett i tett rundt hele kaken.

Tips

♥ Til denne kaken lønner det seg å måle opp nøyaktig mengde eggehvite. 375 ml (3,75 dl) tilsvarer ca. 10-11 eggehviter, avhengig av hvor store eggene er som du bruker.

♥ Angel Food Cake Pan er en høy og glatt randform med hull i midten. Formen fås kjøpt i velassorterte kjøkkenutstyrsbutikker som for eksempel Traktøren. Du finner formen også i nettbutikker som selger kjøkkenutstyr, for eksempel hos www.cacas.no, se linken her.

♥ Mini marshmallowsene i pastellfarger gjør seg veldig godt utseendemessig på denne kaken og gjør at den vekker oppsikt! Du får kjøpt dem i flere av de store matvarebutikkene som fører amerikanske matvarer, som for eksempel Meny.

♥ Kaken oppbevares kjølig frem til servering og smaker best samme dag den er laget.

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

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