Skumkake til 17. mai!



Ingredienser

♥ 4 eggehviter
♥ 3 dl sukker
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 8 plater gelatin
♥ 1 dl kokende vann

Glasur:
♥ 100 g kokesjokolade
♥ 1 ss smør eller delfiafett

Til bunnen og som pynt:
♥ 1-2 dl kokos

Pynt:
♥ friske jordbær og blåbær

Fremgangsmåte

Start med å forberede kakeformen: Sett ringen på en rund kakeform (24 cm i diameter) direkte på et kakefat. Ha et tykt lag med kokos i bunnen. Fordel kokosen mest mulig jevnt utover. Mest mulig av flaten på kakefatet skal være dekket med kokos - dette er for å forhindre at skummet setter seg fast i fatet.

Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 10 min.

Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret og vaniljesukker litt og litt under pisking. Pisk til stiv marengs (5-10 min med elektrisk mikser).

Klem vannet ut av gelatinplatene og smelt dem i kokende vann. Hell blandingen i marengsen i en tynn stråle under pisking. Pisk videre på full hastighet i 10 minutter til.

Ha marengsmassen i formen og glatt til overflaten. Sett fatet i kjøleskapet til skummet har stivnet.

Smelt kokesjokoladen sammen med litt smør eller delfiafett. Avkjøl litt og smør glasuren deretter over toppen av kaken. Dryss over litt kokos. Sett kaken tilbake i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet.

Løsne så kaken fra kakeringen med en skarp kniv og fjern den fra kaken.

Legg friske bær på kaken rett før servering.

Tips

♥ For at gelatinen skal blande seg jevnt med marengsen, er det viktig at den helles flytende inn i marengsmassen under pisking og at man fortsetter piskingen en stund etterpå.

♥ Merk at sjokoladeglasuren blir helt hard når kaken står i kjøleskapet. Dette gjelder særlig hvis du bruker delfiafett og ikke smør. Kaken kommer da til å sprekke på toppen hvis du skjærer i den rett fra kjøleskapet. La kaken derfor stå i romtemperatur til sjokoladen har myknet noe (15-20 min), før du skjærer stykker av kaken (bruk en skarp kniv for å komme igjennom sjokoladen).

♥ "Skumkake" er holdbar i kjøleskapet i noen dager, men smaker best når den er fersk. Skummet har en tendens til å bli litt seigt i kantene etter noen dager.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/skumkake-til-17-mai