Iskake med sjokolademarengs



Ingredienser

Sjokolademarengs:
♥ 4 eggehviter
♥ 250 g sukker
♥ 1 ts eddik
♥ 1 ss maisenna
♥ 3 ss kakao

Iskrem:
♥ 6 dl kremfløte
♥ 400 g søtet, kondensert melk (1 boks, se tips)
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 3 ss kakao
♥ 100 g kokesjokolade

Pynt:
♥ sjokoladestrøssel

Fremgangsmåte

Sjokolademarengsbunn:
Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret litt og litt og piske videre til stiv marengs. Vend i eddik, maisenna og siktet kakaopulver forsiktig med en slikkepott.

Legg bakepapir i bunnen på en rund form som er 24 cm i diameter. Fyll marengsen i formen og glatt til overflaten.

Stek marengsbunnen midt i ovnen ved 150°C i ca. 1 time. Ta marengsbunnen ut av ovnen. Den vil ha blåst seg opp nokså kraftig. Trykk marengsbunnen litt ned med fingrene i midten mens kaken forsatt er varm, slik at du får en grop i kaken. Kaken vil i tillegg synke enda litt mer sammen i midten når den er avkjølt. Avkjøl kaken i formen til den er helt kald.

Iskrem:
Ha kald kremfløte i en bolle sammen med søtet, kondensert melk. Pisk dette med elektrisk mikser til du får en tykk, myk krem. Rør i vaniljeekstrakt.

Del iskremblandingen i to like store deler. Rør kakaopulver i den ene delen og hakket kokesjokolade i den andre delen. Ha iskremblandingene i formen i klatter om hverandre og marmorer lett med en gaffel.

Dryss på sjokoladestrøssel (eller små sjokoladekuler som jeg har brukt her). Sett kaken i fryseren over natten, til iskremen har stivnet.

Servering:
Ta kaken ut av fryseren ca. 15 min før servering. Ta den fryste kaken straks ut av formen, dra av bakepapiret fra undersiden og sett kaken på et fat. La kaken stå og tine på fatet i 10-15 minutter, så den blir myk nok til å kunne skjæres i.

Tips

♥ Det er viktig at du bruker søtet, kondensert melk i denne oppskriften. Produktet kjøpes på hermetikkboks og 400 g tilsvarer 1 boks. (Du må ikke bruke Vikingmelk, som også selges på hermetikkboks, men som er *usøtet*, kondensert melk.)

♥ Det er lurt å ta kaken ut av formen straks kaken tas ut av fryseren. Når kaken er helt kald og hard, går det lett å dra bakepapiret av den litt seige sjokolademarengsen.

♥ Kaken må tas ut av fryseren en stund før servering, men ikke for lenge heller fordi den ellers kan begynne å bli rennende i kantene. Vil du at kaken skal tåle å stå litt lenger på kakebordet uten å renne, kan du blande 2 plater smeltet gelatin i iskremblandingen.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/iskake-med-sjokolademarengs