Sjokoladefudgekake med spøkelsesmarengs

Ingredienser



Sjokoladekakebunner:
♥ 4 dl hvetemel
♥ 3 dl sukker
♥ 1,5 dl kakaopulver (se tips)
♥ 2 ts natron
♥ 1 ts bakepulver
♥ 0,5 ts salt
♥ 2 egg
♥ 1 ss espressopulver
♥ 2 dl vann
♥ 2,5 dl surmelk
♥ 1 dl nøytral matolje
♥ 1 ss vaniljesukker

Sjokoladekrem:
♥ 180 g smør
♥ 525 g kokesjokolade
♥ 2 dl melis

Sjokoladeglasur:
♥ 1 dl kremfløte
♥ 175 g kokesjokolade

Spøkelsesmarengs:
♥ 4 eggehviter
♥ 2 dl sukker
♥ 1 ss vaniljesukker

Fremgangsmåte

Start gjerne i forkant med å lage klar Spøkelsesmarengs:
Kok opp en kjele med vann. Finn frem en metall- eller glassbolle som tåler varme, og som passer å sette over kjelen slik at den blir varm av dampen, men uten at den kommer i kontakt med vannet.

Ha eggehviter, sukker og vaniljesukker i bollen og pisk blandingen over varmen i 2-3 minutter med elektrisk håndmikser til en tykk marengs. Ta bollen av varmen og pisk marengsen i ett minutt til slik at den blir avkjølt igjen.

Ha den stive marengsen i en liten plastpose. Klipp hull i den ene enden og sprøyt ut runde topper på bakepapirdekket stekeplate. Det gjør ikke noe om toppene er litt ujevne i fasongen, men lag dem gjerne med en spiss på toppen. Stek/tørk marengsene midt i ovnen ved 80-100°C i 1,5 time. Avkjøl og oppbevar tørt til du skal pynte kaken (se tips).

Lag da ansikt på marengsene med litt smeltet sjokolade (se tips).

Sjokoladekakebunner:
Bland mel, sukker, kakaopulver, natron, bakepulver og salt i en bakebolle.

Visp eggene lett sammen i en annen bolle. Løs opp espressopulveret i varmt vann. Ha dette i eggemassen og bland også inn kefir, olje og vaniljesukker.

Ha så det våte i det tørre og rør deigen raskt sammen til en klumfri kakerøre. Deigen skal bli nokså tynn i konsistensen.

Fordel deigen i 2 små, runde former (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kakebunnene midt i ovnen ved 180°C i 40-50 minutter, eller til de er gjennomstekte. La kakene bli helt kalde i formene. Løsne de kalde kakebunnene fra formene og fjern bakepapiret.

Sjokoladekrem:
Smelt smøret i en kjele. Tilsett opphakket kokesjokolade og la sjokoladen smelte sammen med smøret. Rør blandingen jevn og ha så i melis. Rør til melisen løser seg opp og du får en jevn sjokoladekrem. La sjokoladekremen avkjøles til den får passe tykke smørekonsistens (se tips).

Fordel sjokoladekremen mellom kakebunnene. Smør også litt sjokoladekrem langs kantene for å tett eventuelle "hull" mellom kakebunnene slik at kanten blir mest mulig jevn. Sett den fylte kaken i kjøleskapet i 1-2 timer slik at sjokoladekremen blir fastere og kaken stabiliseres.

Sjokoladeglasur:
Kok opp kremfløten i en liten kjele. Ta kjelen av platen og tilsett grovt hakket sjokolade. La sjokoladen smelte i den varme fløten og rør glasuren jevn. La den avkjøles til den blir tyktflytende, men ikke stivnet.

Smør sjokoladeglasuren over kaken. Sett kaken kjølig igjen slik at glasuren stivner.

Pynt med spøkelsesmarengs før servering.

Tips

♥ Marengsene kan gjerne lages klare flere dager før servering. Jeg pynter dem med smeltet sjokolade. Det går lett å lage øyne og munn hvis du dypper en tannpirker i den smeltede sjokoladen. Det trengs kun små mengder sjokolade til dette.

♥ Det er riktig at det skal være 1,5 dl kakaopulver i kakerøren (altså ikke flytende, ferdiglaget kakao). Jeg pleier å bruke vanlig bakekakao.

♥ Merk at både sjokoladekremen og sjokoladeglasuren må avkjøles og tykne før du bruker dem. Jeg foretrekker å avkjøle i romtemperatur, men det tar lengre tid enn om du setter det i kjøleskapet eller fryser. Dersom konsistensen skulle bli for hard fordi du har satt kremen eller glasuren kaldt for lenge, må de stå i romtemperatur igjen og mykne.

♥ Kakebunnene kan fint også lages i forkant og er fine å fryse. Det går også fint å fylle og lage hele sjokoladekaken ferdig dagen før servering, men pakk den da inn i plast så den ikke blir tørr og la den stå kjølig. Ta den imidlertid ut av kjøleskapet og la den stå i romtemperatur en time før servering, for da blir sjokoladekremen mykere igjen og kaken smaker aller best.

♥ Og selvsagt er denne kaken fin å lage hele året. Det er jo bare å droppe spøkelsesmarengsene på toppen.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladefudgekake-med-spokelsesmarengs