Sjokoladekake med marengskrem og bær



Ingredienser

Sjokoladekake:
♥ 3 dl melk
♥ 200 g mørk kokesjokolade (70% kakaoinnhold)
♥ 150 g smør
♥ 3 dl sukker
♥ 2 egg
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 1 ts bakepulver
♥ 1 ts natron
♥ 4,5 dl hvetemel

Marengskrem:
♥ 3 eggehviter
♥ 5 dl sukker
♥ 1 dl kaldt vann
♥ 2 ss lys sirup
♥ 1 ts vaniljeekstrakt

Pynt:
♥ 500 g jordbær
♥ 400 g bringebær

Fremgangsmåte

Sjokoladekake:
Start med å koke opp halvparten av melken i en liten kjele. Ta kjelen av platen.

Tilsett oppdelt sjokolade og la sjokoladebitene smelte i den varme melken. Rør blandingen jevn.

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Skill eggene. Ha eggeplommene i smørkremen og pisk videre til kremen er luftig og myk. Bland inn den smeltede sjokoladen og vaniljekstrakt.

Sikt sammen mel, bakepulver og natron. Bland dette inn i deigen vekselsvis med resten av melken.

Pisk egghvitene stive og vend inn i deigen til slutt.

Fordel deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca. 30 x 40 cm) i et tynt, jevnt lag. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 15 minutter (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt).

Avkjøl kaken til den er helt kald. Del den deretter i 3 på bredden. Renskjær kantene og pass på at de 3 delene er like store. Løsne kakene fra bakepapiret med en bred stekespade.

Marengskrem:
Ha alle ingredienser til marengskremen i en metallbolle. Sett metallbollen over en kjele med kokende vann. Bollen skal ikke være i berøring med vannet, men bare den varme dampen.

Pisk med en håndmikser, og pisk kontinuerlig i 8 minutter. Det skal da ha dannet seg en tykk marengskrem.

Ta metallbollen bort fra kjelen og pisk videre i marengsmassen i ca 1 minutt til så den avkjøles noe.

Fylle og pynte kaken:
Legg den nederste kakebunnen på et avlangt kakefat. Fordel over marengskrem. Legg på bringebær.

Dekk med den andre kakebunnen. Fordel over et nytt lag marengskrem. Legg på bringebær og jordbærskiver.

Legg på den tredje kakebunnen. Dekk hele kaken med marengskrem og pynt toppen av kaken med jordbærskiver og bringebær.

Tips

♥ Denne kaken egner seg ikke så godt til frysing og bør helst fylles og pyntes samme dag den serveres.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladekake-med-marengskrem-og-baer