Vaniljemarengskake med melkesjokoladekrem

Ingredienser



Vaniljemarengskake:
♥ 6 eggehviter
♥ 3 dl sukker
♥ 1 pk kakefyll med vaniljesmak (uten koking)
♥ 50 g mandelflak

Melkesjokoladekrem:
♥ 6 dl kremfløte
♥ 300 g melkesjokolade

Fyll og pynt:
♥ 400 g jordbær
♥ 250 g bringebær
♥ 150 g blåbær
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Start gjerne kvelden i forveien med å steke kakebunnene og å forberede sjokoladefløten:

Vaniljemarengskake:
Pisk eggehviter og sukker til stiv marengs. Vend i vaniljepulveret forsiktig med en slikkepott.

Fordel deigen i to runde former (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Dryss over mandelflak.

Stek kakene hver for seg midt i ovnen ved 175°C i ca. 20-25 minutter.

Kakene vil heve seg mye under stekingen, men faller sammen igjen ved avkjøling. Løsne kakene fra kakeringene med en tynn, skarp kniv mens de fortsatt er varme slik at de holder seg flate på toppen når de synker sammen ved avkjøling. Avkjøl kakebunnene i romtemperatur mens de fortsatt er i formene. Pakk dem deretter inn i hver sin plastpose og oppbevar kjølig til dagen etter.

Melkesjokoladekrem:
Forbered sjokoladefløten kvelden i forveien ved å først koke opp kremfløten i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt melkesjokolade. La sjokoladen smelte i den varme fløten og rør blandingen jevn.

La kjelen med sjokoladefløten stå tildekket i kjøleskapet til dagen etter.

Montering og pynting:
På serveringsdagen tas sjokoladefløten ut av kjøleskapet. Rør den jevn og la den renne igjennom en sikt slik at alle små sjokoladeklumper fjernes. Pisk opp sjokoladefløten med en elektrisk håndmikser til du får en tykk, bløt, lys og deilig melkesjokoladekrem.

Løsne kakebunnene forsiktig fra formene. Snu dem over på en tallerken for å dra av bakepapiret på undersiden.

Legg den ene kakebunnen på et fat og den andre over på en rist. Fordel sjokoladekremen over kaken i et tykt lag. Dekk med jordbærskiver, bringebær og blåbær. Legg på den andre kakebunnen og fordel resten av bærene på toppen. Sikt over melis til pynt. Oppbevar kaken kjølig frem til servering.

Tips

♥ Merk at kakebunnene vil blåse seg opp veldig under stekingen og deretter synke noe sammen igjen ved avkjøling. Dette er helt normalt. For å få en fin og flat fasong på kakebunnene, bør de løsnes fra kakeringen med en tynn, skarp kniv rett etter at de er tatt ut av ovnen og fortsatt er varme.

♥ Det er lurt å starte kvelden i forveien med både kakebunnene og sjokoladefløten. Kakebunnene blir litt fastere av å stå til dagen etter slik at de ikke går så lett i stykker når de tas ut av formene. Sjokoladefløten må stå kaldt i flere timer for at den skal kunne piskes opp til tykk melkesjokoladekrem.

♥ Kaken bør serveres samme dag som den fylles med krem og bær. Melisen smelter litt oppå bærene, så gi kaken et ekstra lite dryss rett før kaken settes på kakebordet.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/vaniljemarengskake-med-melkesjokoladekrem