Sjokoladekrispkake



Ingredienser

Marengsbunner:
♥ 3 eggehviter
♥ 2,5 dl sukker
♥ 3 dl Rice Krispies (se tips)

Sjokoladekrem:
♥ 3 eggeplommer
♥ 1 dl sukker
♥ 1 dl kremfløte
♥ 75 g smør
♥ 100 g kokesjokolade

Fløtekrem:
♥ 3 dl kremfløte
♥ 1 ss melis

Pynt:
♥ 50 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Marengsbunner:
Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret litt og litt og pisk videre til du får en stiv marengs.

Vend forsiktig inn Rice Krispies med en slikkepott.

Bre marengsmassen utover i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca. 30 x 40 cm).

Stek marengsen midt i ovnen ved 150°C i ca. 50 minutter. Bunnen skal kjennes tørr. Avkjøl bunnen til den er helt kald. Løft den ut av langpannen og skjær den forsiktig i to på midten (slik at du får to bunner med halve størrelsen, se tips).

Sjokoladekrem:
Ha eggeplommer, sukker og kremfløte i en kjele. Varm opp blandingen under omrøring til den nesten når kokepunktet. Kremen vil etter hvert tykne noe.

Ta kjelen av platen og tilsett smør og kokesjokolade oppdelt i biter. La dette smelte og rør kremen jevn og klumpfri.

La sjokoladekremen avkjøles til den er kald og tykk i konsistensen.

Fløtekrem:
Pisk kremfløte og melis til en tykk og myk krem. Oppbevar den i kjøleskapet til kaken skal fylles.

Montering:
Legg den ene bunnen på et avlangt kakefat.

Fordel sjokoladekremen over bunnen. Ha over den piskede fløtekremen.

Legg på den andre kakebunnen. Pynt kaken ved å ringle over smeltet sjokolade.

Tips

♥ Kelloggs Rice Krispies er populært i USA, men ikke like lett å få tak i her i Norge. Jeg har kjøpt Rice Krispies hos Coop Mega. Som et alternativ kan du for eksempel bruke Kelloggs Smacks Honni Korn.

♥ Merk at marengsbunnen blir veldig sprø, og kan lett gå i stykker når du skjærer i den på midten. Bruk en taggete brødkniv og sag deg forsiktig gjennom bunnen.

♥ Sjokoladekremen er rennende når den er nylaget og må avkjøles. Den vil da etter hvert bli tykkere i konsistensen.

♥ Kaken kan gjerne fylles et par timer før servering. Da mykner marengsbunnene litt av fyllet og det blir lettere å skjære kaken i pene kakestykker. La kaken stå i kjøleskapet frem til servering slik at fløtekremen holder seg fersk.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladekrispkake