Stratoskake



Ingredienser

Marsipanbunner:
♥ 400 g ekte marsipan (se tips)
♥ 3 egg
♥ 1 ts bakepulver

Vaniljekrem med Stratos:
♥ 5 dl vaniljekrem (hjemmelaget eller ferdigkjøpt, se tips)
♥ 2 dl kremfløte
♥ 200 g Stratos (se tips)

Sjokoladeglasur:
♥ 50 g smør
♥ 1 dl kremfløte
♥ 1 ts lys sirup
♥ 100 g kokesjokolade

Pynt:
♥ 100 g Stratos

Fremgangsmåte

Hjemmelaget vaniljekrem:
Start gjerne to dager i forkant med å lage **hjemmelaget vaniljekrem** (se tipsfeltet nedenfor). La vaniljekremen avkjøles i kjøleskapet.

Marsipankakebunner:
Dagen før servering lager du marsipankakebunnene med fyll:

Del marsipanen i biter og ha i en food processor. Tilsett eggene. Kjør dette sammen til en klumpfri masse. Tilsett bakepulveret og kjør videre slik at bakepulver blander seg jevnt i marsipandeigen.

Fordel deigen i to små kakeformer (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kakene midt i ovnen ved 180°C i ca. 20 minutter. La kakene avkjøles helt i kakeformene.

Vaniljekrem med Stratos:
Finn frem vaniljekremen. Pisk kremfløten til tykk krem. Bland fløtekrem og vaniljekrem.

Hakk Stratos i store biter og vend inn i vaniljekremen.

Montering:
Ta kakebunnene ut av kakeformene og fjern bakepapiret. Sett en av kakebunnene på et passende kakefat. Vask en av kakeringene og fest rundt kakebunnen.

Fordel halvparten av vaniljekremen med sjokoladebitene over kakebunnen. Legg på den andre kakebunnen. Dekk med resten av vaniljekremen med sjokoladebitene.

Sett kaken slik i kjøleskapet til dagen etter, slik at vaniljekremfyllet stivner.

Sjokoladeglasur og pynt:
Sjokoladeglasuren lager du på serveringsdagen:

Ha smør, kremfløte og lys sirup i en liten kjele. Varm opp til kokepunktet. Ta kjelen av platen og tilsett hakket kokesjokolade. La sjokoladen smelte og rør glasuren jevn. La sjokoladeglasuren stå i romtemperatur til den er helt avkjølt og tyktflytende.

Ta kaken ut av kjøleskapet og løsne kakeringen forsiktig fra kaken. Øs den tykke sjokoladeglasuren forsiktig over toppen av kaken og la den renne litt nedover langs kantene. Topp kaken med hakket Stratos.

Tips

? Som du ser, lager jeg denne kaken over tre dager. Første dag vaniljekremen siden jeg foretrekker å bruke hjemmelaget vaniljekrem. Andre dag marsipankakebunnene og fyllet, slik at kaken kan stå i kjøleskapet over natten. Tredje dag kan kaken gjøres klar til servering med sjokoladeglasur og hakket Stratos.

? Til kakebunnene er det helt nødvendig at du bruker ekte marsipan, som er marsipan med minst 50% mandelinnhold. Marsipan med lavere mandelinnhold tåler ikke steking og gir feil konsistens på kakebunnene. Jeg bruker lilla rull fra Odense, som fås kjøpt i de fleste matbutikkene.

? Til fyllet bør du helst bruke **Hjemmelaget vaniljekrem**, som du finner kjempebra oppskrift på her på Det søte liv. Jeg gjengir oppskriften raskt nedenfor. Hvis du imidlertid velger ferdigkjøpt vaniljekrem, må du være nøye på å røre minst mulig i den. Bare vend pisket krem og hakket Stratos forsiktig inn i vaniljekremen med en slikkepott. Hvis du rører for mye, vil ferdigkjøpt vaniljekrem kunne bli for tynn i konsistensen.

Hjemmelaget vaniljekrem:
♥ 5 dl kremfløte
♥ 1 ss vaniljepasta
♥ 25 g maisenna
♥ 125 g sukker
♥ 4 eggeplommer

Kok opp kremfløte og vaniljepasta. Ta kjelen av platen og fjern vaniljestangen. I en annen bolle piskes eggeplommer, maisenna og sukker lett sammen. Ha den varme vaniljefløten litt og litt i eggeblandingen mens du rører godt. Ha så det hele tilbake i kjelen. Varm opp på nytt under stadig omrøring, men nå er det veldig viktig at kremen ikke koker for da kan den skille seg. Vaniljekremen tykner etter hvert som den blir varm. Ta kjelen av platen og la vaniljekremen avkjøles til romtemperatur. Rør av og til. Sett så vaniljekremen i kjøleskapet til den er helt tykk (gjerne over natten, men dekk da gjerne over med litt plastfilm så det ikke danner seg snerk på overflaten).

? Stratos er en populær melkesjokolade med luftbobler! □□ Du bruker til sammen to store plater (à 150 gram) til denne kaken. Hvis du synes det blir for voldsom med så mye sjokolade, kan du nøye deg med 1 stor Stratos i fyllet og eventuelt bare drysse litt hakket sjokolade på toppen av kaken.

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

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