Smashkake med jordbær



Ingredienser

Kakebunner:
♥ 4 eggehviter
♥ 3 dl sukker
♥ 150 g Ritzkjeks

Sjokoladekrem:
♥ 4 eggeplommer
♥ 3 ss sukker
♥ 60 g smør
♥ 200 g kokesjokolade

Vaniljekrem:
♥ 5 dl kremfløte
♥ 1 ts vaniljepasta
♥ 25 g maisenna
♥ 125 g sukker
♥ 4 eggeplommer

Fyll:
♥ 250 g jordbær
♥ 50 g Smash! (se tips)

Pynt:
♥ 3 dl kremfløte
♥ 100 g Smash! (se tips)
♥ 250 g jordbær

Fremgangsmåte

Vaniljekrem:
Hvis du vil bruke hjemmelaget vaniljekrem, lønner det seg å gjøre den klar kvelden i forveien (du kan også bruke ferdigkjøpt vaniljekrem, se tips). Kok opp kremfløte og vanilje.

I en annen bolle piskes eggeplommer, maisenna og sukker lett sammen.

Ha den varme vaniljefløten litt og litt i eggeblandingen. Bland godt med håndvispen. 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).

Kakebunner:
Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret og pisk videre til tykk marengs. Knus kjeksen fint i en food processor (eller ha kjeksen i en pose og kjevle over til kjeksen er knust). Vend kjekssmulene inn i marengsen.

Ha bakepapir i bunnen på to runde former (26 cm i diameter, se tips) og fordel deigen jevnt i formene.

Stek kakebunnene midt i ovnen ved 175°C i ca. 25 minutter. Avkjøl til bunnene er helt kalde før de tas ut av formene.

Sjokoladekrem:
Til sjokoladekremen smelter du først smøret i en liten kjele. Tilsett sjokolade oppdelt i biter og la den smelte på svak varme sammen med smøret. Ta kjelen av platen og tilsett sukker og eggeplommene. Visp kraftig til du får en sjokoladekrem som er jevn og klumpfri.

Avkjøl kremen til den har passe smørekonsistens og smør den så på toppen av begge kakebunnene.

Sett kakebunnene kjølig i ca 1 time til sjokoladekremen har festnet seg.

Montering:
Legg den ene kakebunnen på et fat. Fordel over vaniljekremen. Dekk med jordbær i skiver og strø over grovt hakket Smash!

Legg på den andre kakebunnen. Pisk kremfløten til krem og ha oppå kaken.

Pynt med jordbær og Smash! Oppbevar kaken kjølig frem til servering.

Tips

♥ 40 Ritzkjeks tilsvarer 1 pakke på 150 gram. Hvis du vil lage en glutenfri kake, kan Ritzkjeks byttes ut med 150 g malte mandler.

♥ Ikke vær bekymret om sukkeret ikke løser seg helt opp i sjokoladekremen. Det vil uansett smelte etter hvert når kaken monteres.

♥ Jeg foretrekker å bruke **hjemmelaget vaniljekrem**, men det går også helt greit å bruke 5 dl ferdigkjøpt vaniljekrem. Rør i så fall minst mulig i vaniljekremen for å hindre at den blir for tynn i konsistensen.

♥ Jeg foretrekker å lage kaken som rund kake som du ser her fordi jeg synes at kakebunnene da får jevn og passe tykkelse. Jeg bruker to former som er 26 cm i diameter, som gir to nokså tynne kakebunner. Dersom du har kakeformer som er 24 cm i diameter, går det også helt fint og du får da litt tykkere kakebunner som mange liker, men stek da kakebunnene i 5 minutter lenger.

♥ Mange liker i stedet å ha hele deigen utover i en langpanne. Jeg anbefaler da å doble oppskriften på kakebunnene (bruk altså 8 eggehviter, 6 dl sukker og 80 stk Ritzkjeks). Stek kaken i ca. 5 minutter lenger enn angitt i oppskriften. Den ferdigstekte kaken kan deretter deles på midten slik at du får to mindre firkanter som legges oppå hverandre med fyll imellom.

♥ Smash! er en sjokolade fra Nidar som selges i små og store pakninger.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/smashkake-med-jordbaer