Valnøttmarengskake med mokkasmørkrem

Ingredienser

Valnøttmarengsbunner:
♥ 4 eggehviter
♥ 2,5 dl sukker
♥ 250 g valnøtter
♥ 1 ss maisenna
♥ 1 ts bakepulver

Mokkasmørkrem:
♥ 4 eggeplommer
♥ 1,5 dl farin (mørkebrunt sukker)
♥ 1 ss kaffepulver (frysetørret)
♥ 1 ss kokende varmt vann
♥ 300 g smør

Kaffeglasur:
♥ 3 dl melis
♥ 3 ss sterk kaffe

Pynt:
♥ sjokoladestjerner (eller annen kakepynt)
♥ 1 ss melis

Fremgangsmåte

Valnøttmarengsbunner:
Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret litt og litt, og pisk videre til tykk marengs.

Mal valnøttene grovt i food processor og bland med maisenna og bakepulver. Vend dette inn i marengsen.

Fordel marengsdeigen i to runde former (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Stek kakene midt i ovnen ved 150°C i ca. 45 minutter. La kakene avkjøles helt i formene.

Mokkasmørkrem:
Ha eggeplommer, farinsukker, kaffepulver og kokende varmt vann i en metallbolle.

Ha bollen over en kjele med kokende vann, men slik at bollen ikke kommer i kontakt med vannet, kun dampen. Pisk med elektrisk mikser til kremen blir tykk og lys.

Ta bollen av varmen og pisk inn mykt, romtemperert smør. Ha kun noen få klatter smør i av gangen, og pisk godt med elektrisk mikser. Kremen skal bli til en luftig og lett mokkasmørkrem (se tips).

Montering:
Ta kakebunnene ut av formene og dra av bakepapiret fra undersiden.

Sett den ene kakebunnen på et kakefat og fordel over mokkasmørkremen. Legg på den andre kakebunnen.

Rør sammen melis og varm, sterk kaffe til du får en passe tykk kaffeglasur (se tips).

Bre kaffeglasuren over toppen av kaken og pynt med sjokoladestjerner (eller annen kakepynt). Sikt over melis til slutt.

Tips

♥ Jeg bruker her mørkebrunt farinsukker (mørkt muscovadosukker) i mokkasmørkremen. Fås kjøpt i de fleste norske matbutikker.

♥ Det er nødvendig å bruke elektrisk håndmikser når du pisker opp mokkasmørkremen, først over vannbad og deretter når du pisker inn det myke smøret.

♥ Dersom du synes at mokkasmørkremen er for tynn i konsistensen, kan du sette den en stund i kjøleskapet så den blir fastere. Pisk den opp igjen med elektrisk

mikser slik at kremen blir helt myk og luftig før du fyller kaken.

♥ Tilpass mengden flytende kaffe når du rører sammen kaffeglasuren. Glasuren skal bli nokså tykk, men selvsagt tynn nok til å at du kan smøre den over toppen av kaken.

♥ Kaken kan med fordel stå i kjøleskapet i noen timer (eller over natten) før servering. Da mykner valnøttmarengsbunnene litt og kaken blir lettere å skjære i pene stykker. Kaken tåler fint å stå i romtemperatur i flere timer, men bør settes i kjøleskapet over natten. Den holder seg god i flere dager og kan også fryses.

♥ Server gjerne noen friske bringebær eller jordbær til kaken. Se også **Valnøttkake med kaffekrem**.

© 2004 - 2025: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/valnottmarengskake-med-mokkasmorkrem