



Himmelsk marengskake

Ingredients

Kakebunn:

- ♥ 3 eggeplommer
- ♥ 1 egg
- ♥ 80 g sukker
- ♥ 2 ss hvetemel
- ♥ 1 ts bakepulver

Marengsbunn:

- ♥ 3 eggehviter
- ♥ 180 g brunt sukker

Pynt på marengsbunnen:

- ♥ 50 g peanøtter
- ♥ 50 g kokesjokolade

Sjokoladekrem:

- ♥ 75 g smør
- ♥ 100 g kokesjokolade
- ♥ 100 g melis
- ♥ 2 eggeplommer

Fyll:

- ♥ 3 dl kremfløte



Instructions

Kakebunnen:

Pisk eggeplommer og egget luftig sammen med sukkeret. Vend i hvetemel og bakepulver. Ha deigen i en rund kakeform (26 cm i diameter). Det blir et tynt lag deig.

Stek kakebunnen på rist midt i ovnen ved 150°C i 15 - 20 minutter (det er mulig at kaken trenger enda noe lenger steketid, så sjekk med en kakenål at kaken er gjennomstekt).

Avkjøl kakebunnen helt i formen (la den helst stå i kjøleskapet over natten, se tips). Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret.

Marengsbunnen:

Pisk eggehvite stive. Tilsett brunt sukker og pisk videre til du får en tykk marengsmasse. Ha marengsen i en rund kakeform (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Stek marengsbunnen på rist midt i ovnen ved 150°C i 60 minutter.

Ta kaken ut av ovnen og dryss hakket kokesjokolade og peanøtter over den varme marengsbunnen. La bunnen avkjøles helt i formen. Løsne den fra formen med en skarp kniv. Løft bunnen forsiktig ut av formen og fjern bakepapiret.

Sjokoladekrem:

Smelt smøret i en liten kjele sammen med kokesjokoladen. Rør blandingen jevn og ta kjelen av platen. Rør i melis til den har løst seg opp helt. Pisk deretter inn eggeplommene med en stålvisp.

Montering:

Legg kakebunnen på et fat. Smør over sjokoladekremen i et jevnt lag. Dekk med pisket krem. Legg marengsbunnen på toppen.

Tips

♥ Merk at kakebunnen skal bli tynn. For å unngå at den går i stykker, er det lurt å la den stekte kaken avkjøles i kjøleskapet over natten før du tar den ut av formen. Pakk den inn i plast så den ikke blir tørr. Etter en natt i kjøleskapet blir bunnen fastere og det blir lettere å løsne den fra formen, dra av bakepapiret og flytte den

over på et kakefat.

♥ Marengsbunnen kan også lages dagen i forveien. Den kan stå i romtemperatur over natten.

♥ La kaken helst stå og trekke i kjøleskapet i noen timer før servering.

© 2004 - 2026: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/en/himmelsk-marengskake>