



Devil's Food Cake i langpanne med grillet marengs

Ingredienser

- ♥ 4,5 dl melk
- ♥ 300 g mørk kokesjokolade (70% kakaoinnhold)
- ♥ 200 g smør
- ♥ 5 dl sukker
- ♥ 3 egg
- ♥ 2 ts vaniljeekstrakt
- ♥ 1,5 ts bakepulver
- ♥ 1,5 ts natron
- ♥ 7 dl hvetemel

Marengskrem:

- ♥ 3 eggehviter
- ♥ 5 dl sukker
- ♥ 1 dl kaldt vann
- ♥ 2 ss lys sirup
- ♥ 1 ts vaniljeekstrakt

Fremgangsmåte

Sjokoladekake:

Start med å koke opp halvparten av melken i en liten kjele. Ta kjelen av platen. Tilsett oppdelt sjokolade og la sjokoladebitene smelte i den varme melken. Rør blandingen jevn. Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Skill eggene. Ha eggeplommene i smørkremen og pisk videre til kremen er luftig og myk. Bland inn den smeltede sjokoladen og vaniljekstrakt. Sikt sammen mel, bakepulver og natron.



Bland dette inn i deigen vekselvis med resten av melken. Pisk egghvitene stive og vend inn i deigen til slutt.

Fordel deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca. 30 x 40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 30 minutter (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Avkjøl kaken til den er helt kald.

Marengskrem:

Ha alle ingredienser til marengskremen i en metallbolle. Sett metallbollen over en kjele med kokende vann. Bollen skal ikke være i berøring med vannet, men bare den varme dampen. Pisk med en håndmikser, og pisk kontinuerlig i 8 minutter. Det skal da ha dannet seg en tykk marengskrem. Ta metallbollen bort fra kjelen og pisk videre i marengsmassen i ca 1 minutt til så den avkjøles noe.

Smør eller sprøyt marengskremen straks på den kalde sjokoladekaken. Jeg hadde marengskremen i en pose og klippet et hull i den ene enden for å få runde striper.

Bruk en gassbrenner for å grille toppen av marengsen så den får gyllenbrune partier. Skjær kaken i firkanter.

Tips

♥ Gassbrenner fås kjøpt i de fleste kjøkkenutstysbutikker (se for eksempel hos Jernia og Clas Ohlson). Husk at du også må kjøpe gass til fylle på brenneren 😊

♥ Det kan være litt omstendelig å dele kaken i forkanter siden marengskremen er såpass klissete. Det er lurt å bruke en stor kniv som dyppes ofte i varmt vann for å få pene kakestykker.

♥ Kaken kan fryses uten marengskrem, men etter at den er dekket med marengskrem blir det nokså sølete å fryse den ned. Jeg anbefaler heller å oppbevare kakestykkene kjølig på et kakefat. Den tåler å stå 1-2 dager, men er best samme dag den er laget.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/en/node/23143>