Skumkake

Ingredienser



3 eggehviter
2 dl sukker
4 ts vaniljesukker
6 plater gelatin
2 dl kokende vann

Glasur:
100 g kokesjokolade
1 ss kaffe
1 ss smør eller delfiafett

Til bunnen og som pynt:
1-2 dl kokos

Fremgangsmåte

Start med å forberede kakeformen: Sett ringen på en rund kakeform (24 cm i diameter) direkte på et kakefat. Ha et tykt lag med kokos i bunnen. Fordel kokosen mest mulig jevnt utover. Mest mulig av flaten på kakefatet skal være dekket med kokos - dette er for å forhindre at skummet setter seg fast i fatet.

Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 10 min. Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret og vaniljesukker litt og litt under pisking. Pisk til stiv marengs (5-10 min med elektrisk mikser). Klem vannet ut av gelatinplatene og smelt dem i kokende vann. Avkjøl blandingen litt til den er lunken. Hell blandingen deretter i marengsen i en tynn stråle under pisking. Pisk videre på full hastighet i 20 minutter.

Ha marengsmassen i formen og glatt til overflaten. Sett fatet i kjøleskapet til skummet har stivnet. Løsne så kaken fra kakeringen med en skarp kniv og fjern den fra kaken.

Smelt kokesjokoladen sammen med kaffe og litt smør eller delfiafett. Avkjøl litt og smør deretter over toppen av kaken. Dryss over litt kokos. Sett kaken tilbake i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet.

Tips

Merk at sjokoladeglasuren blir helt hard når kaken står i kjøleskapet. Dette gjelder særlig hvis du bruker delfiafett og ikke smør. Kaken kommer da til å sprekke på toppen hvis du skjærer i den rett fra kjøleskapet. La kaken derfor stå i romtemperatur til sjokoladen har myknet noe (15-20 min), før du skjærer stykker av kaken (bruk en skarp kniv for å komme igjennom sjokoladen).

"Skumkake" er holdbar i kjøleskapet i noen dager, men smaker best når den er fersk. Skummet har en tendens til å bli litt seigt i kantene etter noen dager.

Se også "Kokosbollekake" og "Rosa skumhjerte".

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/skumkake