Det søte liv...

Rukekake

Ingredienser



4 eggehviter
3 dl sukker
3 ss kakao
2 ss maizena
3 ts vaniljesukker
1 liten klype salt

Pynt:
3 dl kremfløte
1 ss Nesquick sjokolademelkpulver
1 ss melis
50 g mandler

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene stive. Tilsett en bitte liten klype salt og sukkeret litt og litt under fortsatt pisking og pisk videre til du får en stiv marengs. Rør i kakao, maizena og vaniljesukker.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 150°C i ca 1,5 time. La kaken stå i formen til den er helt kald (se tips). Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et kakefat med nedsiden opp.

Pisk kremfløten stiv og smak til med melis og sjokolademelkpulver. Ha kremen på kaken i ujevne klatter. Strø over hakkede mandler til pynt.

Tips

Saltet tilsettes for at marengsen skal bli ekstra stiv. Bare ta en bitte liten klype, kaken skal ikke smake noe av saltet.

Det er veldig viktig at kaken får stå i formen til den er helt kald. Kaken virker løs i konsistens når den tas ut av ovnen og går i stykker dersom den tas ut av formen før den er kald. Under avkjøling vil kaken falle sammen og stivne til, og det blir lettere å ta kaken ut av formen. Sett kaken gjerne i kjøleskapet til den er kald før du tar den ut av formen.

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

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