Wienerdronning



Ingredienser

Mandelbunner:
8 eggehviter
300 g melis
300 g mandler

Eggekrem:
4 eggeplommer
1 dl sukker
0,5 dl kremfløte
100 g smør

Sjokoladefromasj:
2 egg
1 dl melis
150 g kokesjokolade
1/4 dl sterk kaffe
3 plater gelatin
1 ss kokende vann
1 dl kremfløte

Pynt:
50 g kokesjokolade
2 dl kremfløte
3 kiwi

Fremgangsmåte

Mandelbunner:
Pisk eggehvitene stive. Tilsett melis og pisk videre til marengs. Mal mandlene og vend inn i marengsen.
Del mandeldeigen i 3 porsjoner. Hver porsjon skal stekes for seg i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen (se tips). Stekes midt i ovnen ved 150°C i 20 min. Avkjøl bunnene. Ta dem ut av formen og fjern bakepapiret.

Eggekrem:
Ha eggeplommer, sukker og kremfløte i en liten kjele. Varm opp under lett pisking med en stålvisp til blandingen tykner. Ta kjelen av platen og rør i romtemperert smør. Sett kremen i kjøleskapet til den er avkjølt.

Sjokoladefromasj:
Skill eggene. Pisk eggehvitene stive. Tilsett halvparten av melisen og pisk videre til marengs. Sett marengsen til side i kjøleskapet. Pisk deretter eggeplommene med resten av melisen. Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 5 min. Klem ut vannet og smelt dem deretter i 1 ss kokende vann. Rør gelatinen inn i eggedosisen. Smelt kokesjokoladen sammen med kaffe. Rør dette i eggedosisen. Bland deretter inn eggehvitemarengsen. Pisk kremfløten til krem og rør inn til slutt. Bruk en stålvisp, slik at alt blandes godt og blir luftig.

Montering:
Legg en mandelbunn på et kakefat. Dekk med eggekremen. Legg over neste mandelbunn. Ha så en kakering rundt kaken. Hell over 2/3 av fromasjblandingen. Legg på siste mandelbunn. Fordel resten av sjokoladefromasjen på toppen av kaken. Sett kaken i kjøleskapet i et par timer til sjokoladefromasjen har stivnet. Fjern kakeringen.

Sprøyt pisket krem langsmed kanten av kaken. Dryss over høvlet sjokoladespon og pynt med kiwi.

Tips

Det er arbeidskrevende å steke mandelbunnene hver for seg, men dette er nødvendig fordi mandelbunnen er så myk at den er vanskelig å dele etter at den er stekt. Har du varmluftsovn, kan du steke i hvert fall to av bunnene samtidig, men bytt da plassering i løpet av steketiden.

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

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