Gâteau Succès



Ingredienser

Marengsbunner:
6 eggehviter
300 g sukker
150 g mandler
2 ss potetmel

Mokkasmørkrem:
1,5 dl vann
150 g sukker
3 ss pulverkaffe
2 ss kokende vann
6 eggeplommer
500 g usaltet smør

Pynt:
melisdryss
mandelflarn

Fremgangsmåte

Marengsbunner:
Pisk eggehvitene til stivt skum. Tilsett 6 ss av sukkeret og pisk videre i 30 sekunder, slik at du får en blank marengs. Skåld mandlene og mal dem fint i food processor eller mandelkvern. Bland mandlene med resten av sukkeret og potetmel. Vend forsiktig mandelblandingen i marengsmassen litt om gangen.

Tegn 3 sirkler på bakepapir (se tips). Sirklene skal være 20 cm i diameter (bruk en tallerken eller en kakeform til å tegne etter). Dryss litt mel på bakepapiret (dette gjør at marengsbunnene henger mindre fast i papiret etter at de er stekt). Ha marengsmassen i en stor kakesprøyte med munnstykke med stor, rund, glatt tut (1,5 cm i diameter). Sprøyt marengsmassen inni sirklene på bakepapiret, begynn innerst i sirkelen og sprøyt i spiral mot ytterkanten. Har du ikke kakesprøyte, kan du i stedet smøre marengsmassen ut i sirklene med en smørekniv.

Stek marengsbunnene midt i ovnen ved 120°C i 50 min (se tips). Marengsbunnene skal være tørre og svakt kremfargede. Skjær eventuelt til marengsbunnene mens de er varme med en kniv, slik at de blir helt runde og like store. Flytt marengsbunnene mens de fortsatt ligger på bakepapiret over på rist og la de bli helt kalde før du forsiktig drar av bakepapiret.

Mokkasmørkrem:
Ha vann og sukker i en kjele og kok i noen minutter, til du får en seig sukkerlake. Pisk opp eggeplommene med en mikser. Hell i den varme sukkerlaken litt om gangen mens du fortsatt pisker konstant. Fortsett å piske kraftig på høy hastighet i 5-6 min, til eggemassen er avkjølt og har blitt til tykk eggedosis. Rør smøret mykt med en håndmikser i en annen bolle. Pisk det myke smøret litt om gangen i den avkjølte eggedosisen. Løs opp kaffepulver i 2 ss kokende vann og avkjøl. Pisk den avkjølte kaffen i smørkremen med håndmikser. Mokkasmørkremen skal være myk i konsistensen, men dersom den virker for tynn til å kunne smøres utover kaken, kan den stå i kjøleskapet en stund til den har passe smørekonsistens.

Montering:
Legg en marengsbunn på et passende fat. Dekk med 1/4 av mokkasmørkremen. Legg på neste bunn og gjenta. Legg på den siste bunnen. Smør mokkasmørkrem jevnt over hele kaken, men la det være igjen ca 4 ss til å pynte kaken med.

Pynt:
Sikt et tykt lag melis på kaken. Trykk fast mandelflarn på siden av kaken. Pynt kaken med resten av mokkasmørkremen, enten ved å sprøyte topper rundt kanten av kaken slik som på bildet, eller ved å gjøre som i Frankrike og skrive "Succès" oppå kaken.

Tips

Det pleier å gå bra å steke 2 marengsbunner på en stekeplate og den siste marengsbunnen på en annen stekeplate. Har du varmluftsovn, kan du steke marengsbunnene samtidig. Pass på å bytte på plassering i ovnen underveis.

Skulle en av de stekte marengsbunnene gå i stykker, for eksempel når du tar dem av bakepapiret, er det ingen grunn til å fortvile. Bare sett den sammen igjen når du fyller kaken. Det vil ikke synes at marengsbunnen er i stykker når du har mokkasmørkremen over kaken.

Kaken kan godt lages dagen i forveien, den blir god av å stå og trekke litt. Oppbevar kaken i kjøleskapet frem til servering. Kaken kan også fryses.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/gateau-succes