Sjokoladesuksess



Ingredienser

Bunner:
10 eggehviter
400 g melis
400 g mandler
2 ts bakepulver

Krem:
10 eggeplommer
2 dl kremfløte
2 ts vaniljesukker
250 g sukker
300 g smør

Ekstra til sjokoladekremen:
100 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene stive. Tilsett melis og pisk videre til tykk marengs. Mal mandlene og bland med bakepulver. Vend inn i marengsmassen.

Fordel deigen i to runde former (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kakene midt i ovnen ved 175°C i 25 min (se tips). Avkjøl kakene i formen. Løsne dem fra formen og fjern bakepapiret.
Ha eggeplommene til kremen i en tykkbunnet kjele sammen kremfløte og sukker. Kok opp under stadig omrøring og la kremen småkoke til den får en tykk konsistens (se tips). Ta kjelen av platen og rør inn vaniljesukkeret og deretter romtemperert

smør i klatter. Avkjøl kremen til den er helt kald og nokså tykk i konsistensen.

Legg den ene kakebunnen på et passende kakefat. Bre over ca halvparten av den gule kremen. Legg den andre bunnen oppå.

Smelt sjokoladen (enten over vannbad eller i mikro). Rør den smeltede sjokoladen i resten av den gule kremen. Fordel sjokoladekremen jevnt over hele kaken. Ha kaken i kjøleskapet frem til servering.

Tips

Har du varmluftsovn, kan du steke kakebunnene samtidig. Pass på å skifte plassering i ovnen halvveis i steketiden. Har du ikke to runde former, steker du bare en kakebunn av gangen i den samme formen.

Det viktige når du lager denne kaken er å få passe konsistens på den gule kremen. Pass for det første på at du lar eggemassen småkoke lenge nok til at den blir skikkelig tykk. Det tar noen minutter. Pass veldig nøye på at den ikke blir brent. Du må røre hele tiden. Deretter er det viktig at du lar den ferdige kremen bli ordentlig kald i kjøleskapet. Da blir smøret som er i kremen stivt, og kremen dermed tykkere.

Kaken er holdbar i flere dager i kjøleskapet. Den kan også fryses.

Se også oppskrift på "Kjempesuksess", "Suksesskake med vikingkrem" og "Suksesskake med firkløverglasur".

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

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