Devil's Food Cake with Angel Frosting



Ingredienser

Sjokoladekakebunner:
200 g smør
5 dl sukker
3 store egg
300 g mørk kokesjokolade (70% kakaoinnhold)
4,5 dl melk
1,5 ts vaniljeessens
1,5 ts bakepulver
1,5 ts natron
7 dl hvetemel

Marengskrem:
3 eggehviter
5 dl sukker
1 dl kaldt vann
1,5 ss lys sirup
1/8 ts salt (se tips)
1,5 ts vaniljeessens

Fremgangsmåte

Sjokoladekakebunnene:
Start med å koke opp 1 dl melk i en liten kjele. Ta kjelen av platen. Tilsett oppdelt sjokolade og la den smelte i den varme melken. Rør av og til slik at sjokoladen smelter til en jevn sjokolademasse. Avkjøl litt.

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Skill eggene. Ha eggeplommene i smørkremen og pisk videre til kremen er luftig og myk. Bland inn den smeltede sjokoladen og vaniljeessens. Sikt sammen mel, bakepulver og natron. Bland det tørre i deigen vekselsvis med melken. Gjør dette i 3 omganger og rør godt mellom hver gang. Bruk gjerne en håndmikser til hjelp, men ikke pisk lenger enn nødvendig for å få alt godt blandet. Deigen skal bli jevn og klumpfri. Pisk egghvitene stive og vend inn i deigen til slutt.

Del deigen i tre like store deler. Ha hver del i en rund kakeform (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen (se tips). Stek kakebunnene midt i ovnen ved 175°C i ca 30 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kakene i formen før de forsiktig løsnes og tas ut. Fjern bakepapiret fra kakebunnene.

Marengskremen:
Ha alle ingredienser unntatt vaniljeessens i en metallbolle. Sett metallbollen over en kjele med fosskokende vann. Bollen skal ikke være i berøring med vannet, men bare den varme dampen. Start med en gang å piske med en håndmikser, og pisk kontinuerlig i 6-8 minutter. Det skal da ha dannet seg en tykk marengskrem. Ta metallbollen vekk fra kjelen med det kokende vannet. Tilsett vaniljeessens og pisk videre i marengsmassen i ca 1 minutt eller litt lenger, til marengskremen har ønsket smørekonsistens. Marengskremen må brukes straks den er laget.

Montering av kaken:
Bruk et solid kakefat som tåler en stor kake. Monter kaken ved å ha marengskrem mellom sjokoladekakebunnene. Fordel resten av marengskremen over hele kaken. Oppbevar kaken i kjøleskapet frem til servering.

Tips

Selv om det er tungvint, er det nødvendig å steke kakebunnene hver for seg.

I originaloppskriften står det at man skal bruke kakeformer som er 23 cm i diameter. Da jeg lagde kaken på bildet, bruke jeg former som var 24 cm i diameter. Det ga en vanvittig høy kake! Veldig amerikansk! Ser for så vidt flott ut, men nesten litt vanskelig å skjære stykker av. Hvis du vil ha en kake med ikke fullt så amerikansk utseende, anbefaler jeg at du bruker former som er 26 cm i diameter. Kaken blir nok mer enn høy nok for det.

Det er viktig at du bruker elektrisk håndmikser når du lager marengskremen. Det er med andre ord ikke tilstrekkelig å piske for hånd. Metallbolle er godt egnet, fordi den tåler varmen bra. Bruk bare en bittebitteliten klype salt. Saltet hjelper til med å stabilisere eggehvitene, men skal ikke gi smak på den søte marengskremen. Pass dessuten godt på at du holder mikseren i bunnen av bollen. På grunn av varmen fra dampen, kan eggehvitene stivne litt til i bunnen av metallbollen. Det er også veldig viktig at du bruker marengsmassen med en gang den er ferdig. Blir marengsmassen stående, stivner den til i konsistensen, og det blir vanskelig å fylle kaken med den.

Kaken oppbevares i kjøleskapet. Marengskremen egner seg dårlig til frysing. Sjokoladekakebunnene kan du imidlertid godt lage i forveien og fryse ned.

Hvis du vil har en liten vri på kaken, kan du strø kokos på marengskremen på toppen av kaken.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/devils-food-cake-angel-frosting