Hoffdessertkake



Ingredienser

Marengsbunn:
4 eggehviter
100 g melis
1 ts sitronsaft

Eller bruk ferdigkjøpt marengsbunn (20 cm)

Til pensling på marengsbunnen:
100 g kokesjokolade

Sjokolademoussekrem:
3 dl kremfløte
100 g kokesjokolade
1 ss sterk, kald kaffe
1 ss kaffelikør (eller sterk kaffe)

Pynt:
3 dl kremfløte
1 ts vaniljesukker
pikekyss
mandelflarn
sjokoladesaus (Freia)

Fremgangsmåte

Dagen før servering lages marengsbunnen og sjokoladekremen.

Marengsbunn:
Pisk eggehvitene stive. Tilsett melis og sitronsaft. Tegn en sirkel på bakepapir som er 20 cm i diameter. Fordel marengsmassen inni sirkelen med en smørekniv. Sprøyt eller lag en forhøyning langsmed kanten av marengsbunnen. Stekes midt i ovnen ved 150°C i ca 1 time, til marengsbunnen kjennes tørr. Avkjøl helt på platen.

Når marengsbunnen er helt kald pensles den med smeltet kokesjokolade. Sett marengsbunnen så i kjøleskapet til dagen etter.

Sjokolademoussekrem:
Til sjokoladekremen kokes kremfløten opp i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt kokesjokolade. Rør til sjokoladen har smeltet. Bland i sterk kaffe og eventuelt kaffelikør. Sett blandingen i kjøleskapet til dagen etter.

Før servering:
Sett marengsbunnen på et kakefat. Pisk opp den avkjølte sjokoladekremen så den blir tykk og luftig. Fordel sjokoladekremen over marengsbunnen.

Pisk kremfløten sammen med vaniljesukker til krem. Pynt kaken med sprøytet krem og pikekyss. Dryss over mandelflarn og spøyt på sjokoladesaus. Sett kaken kaldt frem til servering.

Tips

Kaken på bildet er laget med ferdigkjøpt marengsbunn (20 cm i diameter), som fås kjøpt blant annet på ICA Maxi.

Hvis du vil variere kaken, kan du sløyfe pikekyss, mandelflarn og sjokoladesaus, og pynte kaken med pisket krem og mokkabønner i stedet.

"Hoffdessertkake" bør i stå lenger enn et par timer før servering.

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

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