Smashkake



Ingredienser

Kakebunner:
♥ 4 eggehviter
♥ 3 dl sukker
♥ 40 stk Ritz (se tips)

Sjokoladekrem:
♥ 4 eggeplommer
♥ 3 ss sukker
♥ 60 g smør
♥ 200 g kokesjokolade

Fyll:
♥ 5 dl vaniljekrem
♥ 50 g Smash! (se tips)

Pynt:
♥ 3 dl kremfløte
♥ 50 g Smash! (se tips)

Fremgangsmåte

Kakebunner:
Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret og pisk videre til tykk marengs. Knus kjeksen fint i en food processor (eller ha kjeksen i en pose og kjevle over til kjeksen er knust). Vend kjekssmulene inn i marengsen.

Ha bakepapir i bunnen på to runde former (26 cm i diameter) og fordel deigen jevnt i formene (bruk alternativt stor langpanne, se tips).

Stek kakebunnene midt i ovnen ved 175°C i ca. 25 minutter. Avkjøl til bunnene er helt kalde før de tas ut av formene.

Sjokoladekrem:
Til sjokoladekremen smelter du først smøret i en liten kjele. Tilsett sjokolade oppdelt i biter og la den smelte på svak varme sammen med smøret. Ta kjelen av platen og tilsett sukker og eggeplommene. Vips kraftig til du får en sjokoladekrem som er jevn og klumpfri.

Avkjøl kremen til den har passe smørekonsistens og smør den så på toppen av begge kakebunnene.

Sett kakebunnene kjølig i ca 1 time til sjokoladekremen har festnet seg.

Montering:
Legg den ene kakebunnen på et fat. Fordel over vaniljekremen og strø grovt hakket Smash! over.

Legg på den andre kakebunnen.

Pisk kremfløten til krem og ha oppå kaken. Pynt med mer hakket Smash!

Oppbevar kaken kjølig frem til servering.

Tips

♥ 40 Ritzkjeks tilsvarer 1 pakke på 150 gram. Hvis du vil lage en glutenfri kake, kan Ritzkjeks byttes ut med 150 g malte mandler.

♥ Ikke vær bekymret om sukkeret ikke løser seg helt opp i sjokoladekremen. Det vil uansett smelte etter hvert når kaken monteres.

♥ Jeg foretrekker å lage kaken som rund kake som du ser her fordi jeg synes at kakebunnene da får jevn og passe tykkelse. Dersom du har kakeformer som er 24 cm i diameter, går det også helt fint, men stek da kakebunnene i 5 minutter lenger. Men jeg vet at mange i stedet har hele deigen utover i en langpanne (samme steketemperatur og steketid). Kakebunnen blir imidlertid for tynn om du smører den

utover hele langpannen, du må lage en firkant med passe tykkelse. Den ferdigstekte kaken kan deretter deles på midten slik at du får to mindre firkanter som legges oppå hverandre med fyll imellom.

♥ Smash! er en sjokolade fra Nidar som selges i små og store pakninger. Jeg synes at 50 g inni og oppå kaken er passe mengde, men det er selvsagt intet i veien for å bruke mer. □□

På hjemmesiden til Nidar er sjokoladen beskrevet slik:

EN SPRØ OPPFINNELSE

Smash! ble utviklet på Nidars laboratorium i Trondheim på 1980-tallet, og er altså en ekte trøndersk oppfinnelse. Smash! historien startet ved at en av Nidars godteriutviklere fant ut at han ville prøve ut kombinasjonen av salt og søtt. Han visste at mange spiser sjokolade og salt snacks om hverandre og ville rett og slett forske litt mer på hvorfor vi liker denne kombinasjonen så godt. Forsøket gikk som følger: En haug av ulike typer salte snacks ble kjøpt inn på det lokale kjøpesenteret, og alle varianter ble dyppet i melkesjokolade fra Nidar. Det meste smakte virkelig dårlig – helt til maiskjerner ble forsøkt. Salte og luftige maiskjerner dekket med melkesjokolade viste seg å være kjempegodt, og slik oppstod Smash!

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

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