Kahluadrømmen



Ingredienser

Marengsbunner:
8 eggehviter
250 g brunt sukker
150 g hasselnøtter

Kahluakrem:
100 g kremost
100 g usaltet smør
100 g brunt sukker
0,5 dl Kahlua likør (se tips)
7 dl kremfløte

Sjokoladeglasur:
50 g smør
100 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene stive. Tilsett brunt sukker litt og litt og pisk til tykk marengs. Vend i grovt hakkede hasselnøtter.

Fordel marengsdeigen i to runde former (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Dekk bunnen av formene med marengsdeigen og smør så marengsen opp langs kantene av formen slik at det dannes en grop i midten (se tips).

Stek kakene midt i ovnen ved 175°C i 45 min. Avkjøl bunnene i kjøleskapet et par timer til de er helt avkjølte før du forsiktig løsner dem fra kakeformene og fjerne

bakepapiret (se tips).

Til kahluakremen piskes romtemperert kremost og romtemperert, mykt smør sammen med brunt sukker. Det skal bli en luftig krem. I en annen bolle piskes kremfløten til krem. Vend Kahlua inn i den piskede kremfløten. Vend så kahlua-/fløtekremen litt og litt inn i smør-/kremostblandingen (se tips).

Smelt kokesjokolade forsiktig sammen med usaltet smør. Ha ca halvparten av sjokoladeglasuren over den nederste kakebunnen. Dekk så over med mesteparten av kahluakremen. Legg på den andre kakebunnen med den flate siden vendende oppover. Press sammen og form en pen, rund kake.

Fordel resten av kahluakremen over hele kaken. Ringle til slutt resten av sjokoladeglasuren over toppen kaken og jevn til kantene av kaken. Sett kaken kjølig frem til servering.

Tips

♥ Det er lurt å avkjøle de stekte marengsbunnene skikkelig mens de er i formene. Da blir de stivere i konsistensen og lettere å få ut av formen uten at de går i stykker. Jeg lar ofte kakene stå en stund i fryseren, helt til jeg synes de har blitt harde nok (men ikke helt frosne). Da går det som en lek å få de ut av formene og snu de rundt for å dra av bakepapiret.

♥ Det spesielle med denne kaken er at det er så veldig mye kahluakrem som skal få plass inni kaken. Det er derfor marengsbunnene skal lages slik som beskrevet ovenfor. Du får da bunner med høye kanter og grop inni. Når disse bunnene legges mot hverandre, holdes kahluakremen bedre på plass inni kaken.

♥ Det er viktig å være nøye når du lager kahluakremen, ellers kan den lett skille seg. Det er for det første viktig at både smøret og kremosten har romtemperatur og myk konsistens. Videre må du vende kahlua-/fløtekremen bare litt og litt inn i den piskede smør-/kremostblandingen. Bruk slikkepott til å vende kremene sammen, ikke elektrisk mikser, og ikke rør mer enn nødvendig for å få alt godt blandet.

♥ Kahlua er en deilig kaffelikør som fås kjøpt på polet. Vil du ha en alkoholfri kake, kan kahluaen erstattes med kaffesirup eller sterk, avkjølt espresso.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/kahluadrommen