Snickerskakehjerte



Ingredienser

Bunn:
♥ 3 eggehviter
♥ 3 dl sukker
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 1 ts bakepulver
♥ 150 g salte peanøtter
♥ 60 g salte Ritz kjeks (20 stk)

Sjokoladekrem:
♥ 50 g smør
♥ 5 ss sukker
♥ 100 g kokesjokolade
♥ 3 eggeplommer

Pynt:
♥ 5 dl kremfløte
♥ 2 ss melis

Pynt:
♥ små sjokoladekuler (se tips)
♥ noen salte peanøtter

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret litt og litt og pisk videre til stiv marengs. Ha peanøtter og Ritz kjeks i en food processor og kjør til blandingen er finhakket (se tips). Vend dette i marengsen sammen med bakepulver og vaniljesukker.

Ha deigen i en hjerteformet kakeform (som rommer 1,5 liter). Bruk gjerne en hjerteform der du kan løsne kanten som en springform og ha uansett bakepapir i bunnen av formen.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 25-30 min. Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken forsiktig ut av formen og fjern bakepapiret.

Til sjokoladekremen smeltes først smøret i en liten kjele. Tilsett sukker og kokesjokoladen og la dette smelte i smøret på svak varme. Ta kjelen av platen. Pisk inn eggeplommene en om gangen (bruk en stålvisp). Kremen skal tykne noe under piskingen. Avkjøl til kremen har passe smørekonsistens.

Sett kakebunnen på et passende kakefat. Bre sjokoladekremen jevnt over toppen av kaken.

Pisk kremfløten og smak til med melis. Ha kremen i en sprøytepose og start med å sprøyte loddrette striper på sidene rundt hele kaken. Avslutt med å sprøyte runde rosetter langsmed kanten oppå kaken. Pynt til slutt med noen små sjokoladekuler og noen få peanøtter.

Tips

Jeg har her brukt sprøytetippen 1M fra Wilton, som fås kjøpt i de fleste nettbutikker som selger kakepynteutstyr.

Små sjokoladekuler har jeg fått tak i hos Pascal i Oslo.

Snickerskakehjerte kan bakes dagen i forveien - med unntak av krempynten, som bør settes på kaken på serveringsdagen så kremen er helt fersk!

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

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