Festkake med marengs og valnøtter

Ingredienser



Kakebunn:
♥ 75 g smør
♥ 125 g sukker
♥ 4 eggeplommer
♥ 100 g hvetemel
♥ 1,5 ts bakepulver
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 5 ss kremfløte
♥ 100 g valnøtter

Marengs:
♥ 4 eggehviter
♥ 180 g sukker

Fyll:
♥ 2,5 dl kremfløte
♥ 2 ts vaniljesukker

Sjokoladeglasur:
♥ 200 g sukker
♥ 75 g kakao
♥ 1 dl kremfløte
♥ 175 g smør
♥ noen dråper romessens

Pynt:
♥ valnøtter

Fremgangsmåte

Pisk smør og sukker til smørkrem. Pisk inn en eggeplomme av gangen. Sikt sammen det tørre og bland dette inn i deigen sammen med fløten. Ha bakepapir i bunnen på 2 like store, runde kakeformer som er 22 cm. i diameter. Smør deigen tynt utover i bunnen på formene.

Visp eggehvitene stive. Tilsett sukkeret og pisk videre til stiv marengs. Fordel marengsen jevnt over deigen i de to formene.

Stek kakebunnene midt i ovnen ved 150 °C i 50 min (se tips). Avkjøl kakene helt i formen. Løsne kakebunnene fra formen med en skarp kniv, ta kakene forsiktig ut av formene og fjern bakepapiret.

Bland sukker, kakao, fløte og smør til sjokoladeglasuren i en kjele. Varm opp under omrøring til alt har smeltet godt. Ta kjelen av platen og tilsett et par dråper romessens. La glasuren avkjøles i romtemperatur til den har fått passe tykk smørekonsistens (se tips).

Pisk kremfløten til fyllet til stiv krem og smak til med vaniljesukker. Legg den ene kakebunnen på et passende fat (marengsen skal vende oppover). Smør på omtrent halvparten av sjokoladeglasuren og dekk med den piskede kremen. Legg på den andre kakebunnen. Fordel resten av sjokoladeglasuren over toppen av kaken og la den renne litt nedover langs kantene, men ikke for mye. Pynt med valnøtter på toppen.

Tips

♥ Når formene bare er på 22 cm. i diameter, pleier det å gå greit å få begge formene inn i ovnen samtidig. Alternativt kan du steke en kakebunn av gangen.

♥ Det er veldig viktig at sjokoladeglasuren får stå lenge nok i romtemperatur til at den begynner å bli tykk i konsistensen. Det tar flere timer, men prosessen kan fremskyndes ved at du har kjelen med glasuren en stund i fryseren eller kjøleskapet. Pass da nøye på at kremen ikke blir for hard. Skulle det skje, må du la den stå i romtemperatur og tine til den igjen får passe smørekonsistens. Den skal være slik at den renner litt nedover kaken, men ikke mer enn at det se stilig ut!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/festkake-med-marengs-og-valnotter