Île Flottante au Caramel



Ingredienser

Marengskake:
♥ 9 eggehviter
♥ 1/4 ts salt
♥ 200 g finkornet sukker
♥ 2 ts vaniljeekstrakt
♥ 1/2 vaniljestang

Karamellsaus:
♥ 200g sukker
♥ 1,5 dl kremfløte

Pynt:
♥ tropiske frukter som pasjonsfrukt, fiken, stjernefrukt og kumquat

Crème anglaise:
♥ 2,5 dl helmelk
♥ 1,5 dl kremfløte
♥ 1/2 vaniljestang
♥ 4 eggeplommer
♥ 3 ss sukker

Fremgangsmåte

Marengskake:
Start med å forvarme ovnen til 190°C. Kok opp vann siden kaken skal stekes i vannbad. Finn frem en langpanne og en randform (rund form med hull i midten) som rommer ca 2,5 liter. Pensle formen med olje (se tips) og sett formen opp-ned,

så overflødig olje renner ut av formen.

Pisk eggehvitene stive med littegrann salt (det hjelper til med å stabilisere eggehvitene). Tilsett så finkornet sukkeret litt og litt under pisking. Pisk til du får en luftig, blank og stiv marengs (dette tar ca 5 minutter). Pisk inn vaniljeessens og frø fra en halv vaniljestang til slutt.

Fordel marengsen jevnt i formen. Sett formen i langpannen og sett langpannen nederst i ovnen som nå er 190°C. Hell kokende vann i langpannen så vannet rekker ca. 5 cm. oppover kanten av formen. Stek kaken så i vannbadet i 20-25 minutter. NB! Ikke åpne ovnsdøren under stekingen, ellers kan kaken klappe sammen og bli helt flat! Kaken er ferdig når den er lys gylden på overflaten.

Ta den ferdigstekte kaken ut av ovnen og avkjøl i ca 20 minutter. Hvelv kaken så over på et passende fat med litt høye kanter, og avkjøl den med formen over til den er helt kald. Løft først da vekk formen. Sett marengskaken i kjøleskapet.

Karamellsaus:
Ha sukker i en kjele og la det smelte til det blir flytende og lysebrunt. Tilsett fløten og kok opp blandingen uten å røre i den. La karamellsausen småkoke i ca 15 minutter. Avkjøl i kaldt vannbad.

Hell den avkjølte karamellsausen over marengskaken. Pynt med tropiske frukter.

Crème anglaise:
Ha melk og kremfløte i en kjele. Snitt opp vaniljestangen og ha både vaniljestang og frø i kjelen. Gi blandingen et lite oppkok og ta kjelen av platen. I en bolle vispes eggeplommer og sukker lett sammen. Tilsett omtrent halvparten av den varme vaniljefløten og visp sammen. Ha så dette i kjelen sammen med resten av vaniljefløten. Sett kjelen tilbake på platen og la vaniljesausen småkoke under stadig omrøring i ca. 5 minutter. Avkjøl helt.

Server den kalde vaniljesausen som tilbehør til kaken.

Tips

♥ Bruk helst finkornet sukker (fås kjøpt blant annet hos COOP Mega), men vanlig sukker fungerer også.

♥ Marengskaken bør stekes med en gang marengsen er ferdigpisket, så det lønner seg å ha gjort klart formen, langpannen og det kokende vannet på forhånd.

♥ Husk å ikke åpne ovnsdøren under stekingen.

♥ Crème anglaise kan fint lages dagen i forveien. Oppbevares i en liten serveringskanne i kjøleskapet, tildekket med plastfolie for å unngå snerk på toppen.

♥ Kaken smaker best samme dag den er laget.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/ile-flottante-au-caramel