Snickerspavlova



Ingredienser

Marengskake:
♥ 4 eggehviter
♥ 250 g sukker
♥ 2 ts maisenna
♥ 1 ts eddik

Karamell:
♥ 200 g sukker
♥ 2 ss vann
♥ 2 dl kremfløte
♥ 80 g smør

Sjokoladesaus:
♥ 1 dl kremfløte
♥ 200 g lys kokesjokolade

Vaniljekrem:
♥ 3 dl kremfløte
♥ 3 dl vaniljekrem

Pynt:
♥ 2 dl salte peanøtter

Fremgangsmåte

Marengskake:
Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret litt og litt under fortsatt pisking. Pisk lenge

(ca. 20 minutter) med mikser til du får en stiv marengs. Vend forsiktig inn eddik og maisenna med en slikkepott.

Ha marengsen på en bakepapirdekket stekeplate og form den til en rund kake som er ca. 20 cm i diameter. Glatt til overflaten og lag gjerne en grop på toppen av kaken.

Stek kaken midt i ovnen ved 150°C i 1 time. Slå av varmen og la kaken stå i ovnen og tørke til ovnen er helt kald.

Karamell:
Ha sukker og vann i en kjele. La kjelen stå på varmen uten at du rører i blandingen. Sukkeret vil tørke og etter hvert smelte og bli flytende og lysebrunt. Når sukkeret har smeltet helt, tas kjelen av platen. Tilsett smøret og nå kan du rører til smøret smelter. Hell i kremfløten, litt av gangen (blandingen bruser opp, men bare fortsett å røre). Sett kjelen tilbake på platen og la karamellen småkoke i 3-4 minutter. Avkjøl i romtemperatur.

Sjokoladesaus:
Kok opp kremfløten i en liten kjele. Ta kjelen av platen og tilsett grovt hakket sjokolade. La sjokoladen smelte i den varme fløten, rør blandingen jevn og avkjøl i romtemperatur.

Vaniljekrem:
Rett før montering av kaken, piskes kremfløten til luftig, tykk krem. Ha i vaniljekremen og vend forsiktig rundt (se tips). Sett bollen i kjøleskapet til du bruker vaniljekremen.

Montering:
Sett marengskaken på et fat. Fordel først rikelig med karamellsaus på marengsbunnen, og fordel deretter vaniljekremen over.

Fordel over mer karamell og noe sjokoladesaus. Dryss på grovt hakkede peanøtter, og deretter mer karamell og sjokoladesaus.

Tips

♥ Når du koker karamell, er det viktig å ikke røre mens sukkeret smelter, for da kommer karamellen til å korne seg. Først når smør og kremfløte tilsettes, kan du du

røre. Tilpass koketiden på karamellen. Jo lenger du koker, jo hardere blir karamellen når den avkjøles. Ønsket konsistens at karamellen skal bli som en tykk karamellsaus når den er kald.

♥ Vær forsiktig når du vender pisket fløtekrem og vaniljekrem sammen. Jeg bruker slikkepott til dette og rører ikke mer enn nødvendig, ellers blir vaniljekremen for tynn i konsistensen. Det gjør ikke noe om vaniljekremen ikke er absolutt helt jevnt blandet.

♥ Hjemmelaget karamellsaus og sjokoladesaus gir best smak, men hvis du har dårlig tid, går det også greit å bruke ferdigkjøpt. Bruk da helst kjøpt karamellsaus som er litt tykk i konsistensen, ellers vil den lett renne av kaken.

♥ Marengsbunnen kan gjerne lages et par dager i forveien. Oppbevares da tørt og i romtemperatur. Kaken bør serveres samme dag og gjerne så snart som mulig etter at den er pyntet med krem, nøtter, karamell og sjokolade.

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

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