Devil's Food Cake i langpanne med grillet marengs



Ingredienser

♥ 4,5 dl melk
♥ 300 g mørk kokesjokolade (70% kakaoinnhold)
♥ 200 g smør
♥ 5 dl sukker
♥ 3 egg
♥ 2 ts vaniljeekstrakt
♥ 1,5 ts bakepulver
♥ 1,5 ts natron
♥ 7 dl hvetemel

Marengskrem:
♥ 3 eggehviter
♥ 5 dl sukker
♥ 1 dl kaldt vann
♥ 2 ss lys sirup
♥ 1 ts vaniljeekstrakt

Fremgangsmåte

Sjokoladekake:
Start med å koke opp halvparten av melken i en liten kjele. Ta kjelen av platen. Tilsett oppdelt sjokolade og la sjokoladebitene smelte i den varme melken. Rør blandingen jevn. Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Skill eggene. Ha eggeplommene i smørkremen og pisk videre til kremen er luftig og myk. Bland inn den smeltede sjokoladen og vaniljekstrakt. Sikt sammen mel, bakepulver og natron.

Bland dette inn i deigen vekselsvis med resten av melken. Pisk egghvitene stive og vend inn i deigen til slutt.

Fordel deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca. 30 x 40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 30 minutter (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Avkjøl kaken til den er helt kald.

Marengskrem:
Ha alle ingredienser til marengskremen i en metallbolle. Sett metallbollen over en kjele med kokende vann. Bollen skal ikke være i berøring med vannet, men bare den varme dampen. Pisk med en håndmikser, og pisk kontinuerlig i 8 minutter. Det skal da ha dannet seg en tykk marengskrem. Ta metallbollen bort fra kjelen og pisk videre i marengsmassen i ca 1 minutt til så den avkjøles noe.

Smør eller sprøyt marengskremen straks på den kalde sjokoladekaken. Jeg hadde marengskremen i en pose og klippet et hull i den ene enden for å få runde striper.

Bruk en gassbrenner for å grille toppen av marengsen så den får gyllenbrune partier. Skjær kaken i firkanter.

Tips

♥ Gassbrenner fås kjøpt i de fleste kjøkkenutstyrsbutikker (se for eksempel hos Jernia og Clas Ohlson). Husk at du også må kjøpe gass til fylle på brenneren

♥ Det kan være litt omstendelig å dele kaken i forkanter siden marengskremen er såpass klissete. Det er lurt å bruke en stor kniv som dyppes ofte i varmt vann for å få pene kakestykker.

♥ Kaken kan fryses uten marengskrem, men etter at den er dekket med marengskrem blir det nokså sølete å fryse den ned. Jeg anbefaler heller å oppbevare kakestykkene kjølig på et kakefat. Den tåler å stå 1-2 dager, men er best samme dag den er laget.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/devils-food-cake-i-langpanne-med-grillet-marengs