Kladdkake med sjokolademarengs



Ingredienser

Sjokoladekake:
♥ 150 g smør
♥ 100 g mørk sjokolade (gjerne 70 % kakaoinnhold)
♥ 2 ss kakao
♥ 3 egg
♥ 2 dl sukker
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 0,5 ts bakepulver
♥ 2,5 dl hvetemel

Sjokolademarengs:
♥ 3 eggehviter
♥ 1,5 dl sukker
♥ 50 g mørk sjokolade (gjerne 70% kakaoinnhold)

Pynt:
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Sjokoladekake:
Smelt smøret i en liten kjele. Ta kjelen av platen. Tilsett oppdelt sjokolade og kakaopulver og la sjokoladen smelte i det varme smøret. Rør blandingen jevn.

Pisk egg og sukker til eggedosis. Rør inn sjokoladesmøret. Bland så inn vaniljesukker, bakepulver og til slutt hvetemelet.

Ha deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 10 minutter.

Sjokolademarengs:
Mens kaken steker, pisker du eggehvitene stive i en ren bolle. Tilsett sukkeret og pisk videre til tykk marengs.
Smelt sjokoladen (dette gjøres raskt i en kopp i mikroen). Vend den smeltede sjokoladen forsiktig inn i marengsen med en slikkepott (se tips).

Ta kaken ut av ovnen etter at den har stekt 10 minutter. Fordel marengsen over kaken i et tykt lag. Sett kaken tilbake midt i stekeovnen og stek kaken videre ved 180°C i 20 minutter til.

Ta den ferdigstekte kaken ut av ovnen. Det er normalt at marengsen blåser seg opp litt under stekingen. Bruk en liten kniv til å forsiktig løsne den øverste delen av marengsen fra kanten av kakeformen. La kaken avkjøles slik i formen, helst i kjøleskapet over natten.

Dagen etter løsnes kaken helt fra kakeformen med en kniv. Fjern kakeringen, dra av bakepapiret fra undersiden og sett kaken på et kakefat.

Sikt over melis som pynt

Tips

♥ Jeg liker å bruke sjokolade med høyt kakaoinnhold i denne kaken for å få en rik, mørk sjokoladesmak. Det går imidlertid også fint å lage kaken med vanlig kokesjokolade.

♥ Når du blander smeltet sjokolade i marengsen, ikke rør mer enn nødvendig - det gjøre ikke noe om marengsen er litt marmorert. Rører du for mye, vil marengsen bli rennende, og det er ikke meningen. Den skal holde seg stiv også etter at sjokoladen er rørt inn.

♥ Den ferdigstekte kaken vil virke litt rå. Ikke la den steke lenger av den grunn, ellers vil ikke kaken få den bløte, kladdete kjernen som den skal ha. Etter en natt i kjøleskapet vil kaken bli fastere i konsistensen, og lett å ta ut av formen uten at den går i stykker.

♥ Det er som sagt helt normalt og riktig at marengsen sprekker opp når du skjærer i kaken. Bruk en stor, skarp kniv og skjær rett igjennom marengsen, og nyt denne digge kaken!

♥ Kaken holder seg myk i flere dager, bare pakk den godt inn i plast og oppbevar i kjøleskapet.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/kladdkake-med-sjokolademarengs