Færøysk eplekake



Ingredienser

Mandelmarengsbunner:
♥ 4 eggehviter
♥ 175 g sukker
♥ 125 g mandler

Syrlig eplekrem:
♥ 3 dl kremfløte
♥ 3 dl seterrømme (se tips)
♥ 1 ss ekte vaniljesukker
♥ 4 store, grønne epler (se tips)

Karamellsaus:
♥ 3 dl kremfløte
♥ 3 ss mørk sirup
♥ 1 ss vaniljesukker
♥ 75 g melis

Fremgangsmåte

Mandelmarengsbunner:
Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret og pisk videre til du får en tykk marengs. Hakk mandlene grovt og vend dem forsiktig inn i marengsen.

Ha mandelmarengsmassen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca. 30 x 40 cm). Bre marengsen jevnt utover i et tynt lag.

Stek kaken midt i ovnen ved 150°C i ca. 40 - 45 minutter. Kaken skal da kjennes fast og tørr ut. La kaken avkjøles i langpannen til den er helt kald.

Løft kaken ut av langpannen ved å ta tak i bakepapiret. Skjær kaken forsiktig over på midten med en brødkniv (se tips). Legg den ene bunnen på et avlangt kakefat.

Karamellsaus:
Mens marengskaken steker, kan du starte på karamellsausen:

Ha alle ingrediensene i en kjele. Varm opp under omrøring til kokepunktet. Skru ned varmen på platen og la karamellsausen småkoke på lav varme i ca. 30 minutter. Rør rundt i sausen av og til og følg med konsistensen. Sausen skal småkoke til den blir tyktflytende. Du kan sjekke om den er ferdig kokt ved å stikke en spiseskje ned i kjelen. Karamellsausen skal legge seg i et lag på baksiden av skjeen når du løfter den ut igjen.

Merk at karamellsausen tykner ytterligere ved avkjøling (se tips).

Syrlig eplekrem:
Til eplekremen piskes først kremfløten til tykk fløtekrem. Tilsett seterrømmen og vaniljesukker. Pisk i et par minutter til, helt til du ser at kremen tykner på nytt.

Skrell og rens eplene og skjær dem i mindre biter. Vend eplebitene inn i rømmekremen med en slikkepott.

Montering:
Fordel eplekremen over den ene marengsbunnen i et tykt, jevnt lag.

Legg på den andre marengsbunnen, og trykk den litt ned i eplekremen.

Øs karamellsausen over toppen av kaken.

Tips

♥ Det er viktig at du bruker seterrømme i kremen og ikke lettrømme. Dette fordi lettrømme vil gjøre kremen for flytende i konsistensen. Alternativt til seterrømme kan du bruke crème fraîche, men heller ikke da bør det være noen fettredusert variant.

♥ For at denne kaken skal få den rette smaken, er det meningen at det skal brukes grønne, syrlig epler i eplekremen (Granny Smith). Det skal være masse rå eplebiter i kremen, så bruk 4 store, eventuelt 5 middels store epler. Dersom du finner syrlige, norske epler, kan de selvfølgelig også brukes.

♥ Kakebunnen vil være tørr når den er ferdigstekt, så vær forsiktig når du skal dele den på midten slik at den ikke sprekker opp. Jeg synes det er lettest å skjære over kakebunnen med en taggete brødkniv som jeg sakte sager meg gjennom marengsen med.

♥ Du kan alternativt lage Færøysk eplekake som en rund kake. Del da mandelmarengsen i to deler og stek hver del for seg i hver sin runde form (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen, så du får 2 runde marengsbunner.

♥ Følg med når du koker karamellsausen. Den må ikke koke så kort at den blir for rennende. På den annen side må den ikke kokes så hardt og så lenge at den blir hard ved avkjøling. Koketiden vil kunne varierer med vidden på kjelene du bruker og hvor sterk varme du har på platen osv., så 30 minutters koketid er veiledende og må tilpasses.

♥ Jeg har ikke gjort det her, men du kan eventuelt drysse mandelflak eller kokos over karamellsausen til pynt.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/faeroysk-eplekake