Trøffelkake med nøttebunn og italiensk marengs



Ingredienser

Nøttebunn:
♥ 5 eggehviter
♥ 250 g sukker
♥ 125 g hasselnøtter
♥ 125 g mandler
♥ 1 ts vaniljesukker

Sjokoladetrøffel:
♥ 3 dl kremfløte
♥ 250 g kokesjokolade
♥ 50 g melkesjokolade
♥ 1 ss smør

Italiensk marengs:
♥ 4 eggehviter
♥ 1 ts sitronsaft
♥ 3,5 dl sukker
♥ 0,75 dl vann

Pynt:
♥ 200 g jordbær (se tips)
♥ 100 g rips (se tips)

Fremgangsmåte

Nøttebunn:
Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret litt og litt, og pisk videre til du får en

skikkelig tykk marengs.

Mal hasselnøtter og mandler fint. Bland de malte nøttene med vaniljesukker. Vend de malte nøttene deretter inn i marengsen så du får en jevn nøttedeig.

Ha deigen i en rund form (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 30 minutter. La kaken avkjøles i formen.

Sjokoladetrøffel:
Varm opp kremfløten i en kjele til den så vidt når kokepunktet.

Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt kokesjokolade, melkesjokolade og smør. La dette smelte i den varme fløten. Rør blandingen jevn.

Avkjøl sjokoladeblandingen i romtemperatur. Hell den deretter over den avkjølte nøttebunnen i formen.

Sett formen i kjøleskapet til dagen etter slik at sjokoladetrøffelen stivner.

Italiensk marengs:
Pisk eggehvitene stive. Tilsett litt sitronsaft og 1 dl av sukkeret under fortsatt pisking.

Resterende 2,5 dl sukker og vann has i en kjele og kokes til sukkerlake i noen minutter til du ser at den begynner å bli litt tykkere og seig. Hvis du har sukkertøytermometer skal laken opp i temperatur på 115°C-122°C (jeg lager laken uten termometer og det går også kjempefint, se tips). Hell den varme sukkerlaken inn i marengsmassen i en tynn stråle under fortsatt pisking. Pisk så videre til marengsen er kald og får en tykk, hvit softis-aktig konsistens.

Montering og pynt:
Ta kaken ut av kjøleskapet. Løsne kakeringen fra kaken med en liten, tynn kniv. Dra bakepapiret av kaken fra undersiden og flytt kaken forsiktig over på et kakefat (se tips).

Ha marengsmassen oppå kaken og fordel den jevnt utover. Lag gjerne en liten grop i marengsen på midten av kaken. Bruk en gassbrenner til å grille marengsen lett på overflaten.

Pynt midten av kaken med friske jordbær og rips (eller andre bær)

Tips

♥ Dersom du synes det er vanskelig å dra bakepapiret av kaken og flytte den fra kakeformen og over på et fat, kan du først fjerne kakeringen og så sette kaken en stund i fryseren slik at den blir hardere. Da er det lett å dra av bakepapiret og flytte på kaken.

♥ Teknikken man bruker når man lager **italiensk marengs** gjør at marengsen holder fasongen ekstra godt. Sukkertøytermometer er et supert verktøy for å lage mange slags konfekt og en billig investering. Jeg lager imidlertid som sagt marengsen som regel uten termometer og det har alltid gått fint. Jeg lar sukkerlaken koke i noen minutter til den blir litt seig og koker med store bobler (tar ca. 4 - 5 minutter).

♥ Gassbrenner til husholdningsbruk fås tak i kjøkkenutstyrsbutikker (se f eks hos Jernia og Clas Ohlson), og husk at du også må kjøpe gass for å fylle på brenneren for at den skal virke.

♥ Nøttebunnen med sjokoladetrøffel oppå kan fint lages klart et par dager før servering. Kan også fryses. Kaken bør imidlertid pyntes med marengskremen og friske bær på serveringsdagen.

♥ Du kan selvsagt bytte ut jordbær og rips med andre typer bær og frukter, for eksempel kan du bruke jordbær, bringebær og blåbær til 17. mai eller du kan bruke appelsinbåter og fersk fiken dersom du lager kaken på høsten.

♥ Kaken er også lekker uten frukt og bær. Da kan du sprøyte marengskremen ut i store topper oppå kaken.

♥ Du bruker 9 eggehviter til denne kaken. Med eggeplommene kan du for eksempel lage en nydelig, **hjemmelaget vaniljeis**, se oppskrift **HER**.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/troffelkake-med-nottebunn-og-italiensk-marengs