Sjokoladepavlova med sjokolademousse og appelsin



Ingredienser

Sjokolademarengsbunn:
♥ 6 eggehviter
♥ 300 g sukker
♥ 3 ss kakao
♥ 3 ts maisenna
♥ 1,5 ts balsamicoeddik (eller annen eddik)

Sjokolademousse:
♥ 200 g kokesjokolade
♥ 1 ts kaffepulver
♥ 0,5 dl varmt vann
♥ 2 plater gelatin
♥ 4 egg
♥ 3 kremfløte
♥ 100 g melis

Fløtekrem:
♥ 3 dl kremfløte
♥ 50 g melis

Pynt:
♥ 2 bokser hermetiske mandariner
♥ 2 appelsiner
♥ 20 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Sjokolademarengsbunn:
Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret litt og litt under fortsatt kraftig pisking. Pisk lenge (ca 20 min) med mikser til du får en tykk og stiv marengs.

Sikt kakaopulver og maisenna over marengsen. Tilsett eddik. Vend dette helt forsiktig inn i marengsen med en slikkepott (rør minst mulig, se tips).

Tegn opp en sirkel på ca. 24 cm i diameter på et bakepapir. Fordel marengsen innenfor sirkelen slik at du får en tykk kake. Lag en grop på toppen av kaken.

Sett kaken midt i ovnen som er forvarmet til 180°C. Skru temperaturen ned til 150°C straks kaken er satt inn i ovnen. Stek kaken i 1 time. Skru så av varmen på ovnen og la kaken bli stående i ovnen i 1 time til (eller over natten).

Sett marengsbunnen på et fat.

Sjokolademousse:
Del kokesjokoladen i biter og ha dem i en liten kjele. Løs opp kaffepulver i kokende varmt vann og tilsett. Varm opp på svak varme til du ser at sjokoladen har smeltet. Rør blandingen jevn.

Mens sjokoladen smelter, bløtlegger du gelatinplatene i en bolle med kaldt vann i 5 minutter. Klem vannet ut av gelatinplatene og ha dem i en kopp. Løs opp gelatinen i 1 ss kokende varmt vann, eller ha koppen i mikrobølgeovnen i et par sekunder, slik at gelatinen smelter. Rør den varme, smeltede gelatinen inn i den smeltede sjokoladen.

Skill eggene. Ha én og én eggeplomme i den smeltede sjokoladen. Visp godt mellom hver eggeplomme. La blandingen avkjøles i noen minutter.

Pisk kremfløten til tykk krem i en bolle for seg. Vend litt og litt av kremen inn i sjokoladeblandingen. Flytt sjokoladeblandingen over i en større bolle.

Pisk eggehvitene stive i en bolle for seg. Tilsett melis og pisk videre til en myk marengs. Vend marengsen inn i sjokoladeblandingen.

Nå er det viktig at sjokolademousseblandingen står kjølig helt til den begynner å tykne. Sett bollen i kjøleskapet i 2–3 timer, og rør i blandingen av og til. Sjokolademousseblandingen må bli tykk nok til at den ikke renner av kaken. Først

når du ser at sjokolademoussen er skikkelig tykk, kan du forsiktig ha den i gropen i marengsbunnen.

Sett kaken i kjøleskapet i minst 4 timer, og gjerne over natten.

Fløtekrem og pynt:
Pisk kremfløte og melis til krem.

Ta kaken ut av kjøleskapet. Fordel kremen på toppen av sjokolademoussen. Du kan smøre kremen over sjokolademoussen eller ha kremen i en kakesprøyte og sprøyte den på sjokolademoussen, som jeg har gjort her.

La hermetiske mandariner renne godt av seg på kjøkkenpapir. Lag fine appelsinfileter av appelsinene.

Legg mandarinbåter og appelsinfileter oppå kaken. Dryss over litt hakket kokesjokolade.

Tips

♥ Stusser du ved at det skal være eddik i marengsen? Ikke fall for fristelsen å droppe den. Eddik er en viktig ingrediens, som sørger for at marengsbunnen får den rette, myke og litt seige konsistensen. Jeg brukte balsamicoeddik her, men det spiller ingen rolle hvilken type eddik du bruker.

♥ Jo stivere marengs du pisker, jo mindre vil marengsbunnen flyte utover under steking.

♥ Rør minst mulig når du vender kakao, maisenna og eddik i den piskede marengsen. Det skal veldig lite til før man rører for mye slik at marengsen blir tynnere i konsistensen, og da blir marengskaken flat. Jeg bruker en slikkepott og vender helt forsiktig i marengsen et par ganger. Det gjøre ikke noe om kakaoen ikke er helt jevnt fordelt i marengsen.

♥ Det er ekstremt viktig at du lar sjokolademousseblandingen tykne tilstrekkelig før du har den på marengsbunnen, ellers kommer den bare til å renne av kaken.

♥ Det går fint å lage kaken over flere dager. Sjokolademarengsbunnen kan oppbevares tørt og i romtemperatur i flere dager. Du kan lage sjokolademoussen og fordele den over kaken dagen før servering. På serveringsdagen pynter du med

fløtekrem og mandariner og appelsinfileter.

♥ Kaken bør spises samme dag den er pyntet for å unngå at den blir bløt.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladepavlova-med-sjokolademousse-og-appelsin