LINDA BEN

Súkkulaðikaka með marengs



Eldunartími

1 klst

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

0

Lýsing

Súkkulaðikaka með marengs.
Hér höfum við franska súkkulaðiköku toppuð með marengs sem er stökkur að utan og blautur að innan. Þessi er alveg einstaklega góð og hentar afskaplega vel sem eftirréttur þegar vel á að gera við sig.
Þessi kaka er miklu einfaldari en hún lítur út fyrir að vera og er þar að auki mjög fljótleg líka.
Þessi uppskrift var upphaflega samin fyrir bókina mína Kökur og því finnur þú þessa uppskrift þar líka, þú getur keypt bókina hér.

Súkkulaðikaka með marengs

Súkkulaðikaka

- 100 g smjör
- 60 g sykur
- 4 eggjarauður
- 1 tsk vanilludropar
- 80 g hveiti
- 1 msk kakó
- ½ tsk lyftiduft
- 70 ml mjólk

Marengs

- 4 eggjahvítur
- 150 g sykur

Rjóma toppur

- 200 ml rjómi

Aðferð:

1. Kveikið á ofninum og stillið á 175°C, undir og yfir hita.
2. Þeytið saman smjör og sykur þar til létt og ljóst, bætið þá eggjarauðunum út í, eina í einu og þeytið vel á milli. Setjið vanilludropana út í og þeytið.
3. Blandið saman hveiti, kakó og lyftidufti. Hellið ofan í deigið og blandið saman ásamt mjólkinni.
4. Setjið smjörpappír ofan í 22 cm breytt kökuform, brjótið hann þannig að hann passar fullkomlega ofan í. Hellið deiginu ofan í formið og sléttið úr því (ekki baka).
5. Þrífið hrærivélaskálina og þeytarann mjög vel með nóg af sápu og heitu vatni (við viljum ná allri fitu af skál og þeytara áður en við þeytum marengsinn, annars þeytist hann illa).
6. Setjið eggjahvíturnar ofan í skálina og byrjið að þeyta, þegar þær byrja að freyða, setjið þá sykurinn rólega út í, þeytið áfram þar til alveg stífir toppar hafa myndast á eggjahvíturnar.
7. Setjið marengsinn ofan á súkkulaðikökuna, sléttið úr honum með sleikju og bakið inn í ofni í 33 mín. Kælið kökuna.
8. Þeytið rjómann og setjið ofan á kælda kökuna.

Ef þú prófar þessa uppskrift þá þætti mér svo vænt um að heyra frá þér! Skildu eftir skilaboð hér fyrir neðan, eða taktu mynd og merktu mig á Instagram @Lindaben
Fylgistu með á Instagram!
Njótið vel!
Ykkar

Hráefni

—

Leiðbeiningar

1.