LINDA BEN

Súkkulaði espresso marengsrúlluterta



Eldunartími

1 klst

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

8-10 manns

Lýsing

Hér höfum við alveg dásamlega góða súkkulaði espresso marensrúllutertu sem á alveg örugglega eftir að slá í gegn hjá þér sama hvert tilefnið er.
Þetta er til dæmis frábær kaka til að bera fram í veislum, vinkonuhittingum, sunnudags brunch-inum eða til að taka með í föstudagskaffið í vinnunni.
Espresso-inn í marengsnum virkar þannig að hann ýkir súkkulaðibragðið svona eins og við þekkjum svo vel í Djöflatertunni. Það er ekki greinilegt kaffibragðið, en það gerir samt rosa mikið.
Á þessu heimili sló þessi kaka algjörlega í gegn hjá öllum aldurhópum, bæði hjá börnunum og fullorðnum.
Marengsinn sjálfur er mjúkur, þ.e. hann er stökkur að utan en ekki alveg bakaður í gegn, en það eru bestu marengsarnir að mínu mati. Svo djúsí og góðir. Rúllurtertan er svo fyllt með jarðaberjum og Nóa Kroppi sem gerir hana algjörlega ómótstæðilega. Jarðaberin koma með þetta ferska, sæta og súra element og Nóa Kroppið með þetta stökka.

Súkkulaði espresso marengsrúlluterta

- 5 eggjahvítur
- 1/4 tsk cream of tartar
- 300 g sykur
- 30 g kornsterkja (maizenamjöl)
- 1 msk instant kaffi
- 1 tsk vatn
- 1 tsk vanilludropar
- 500 ml rjómi frá Örnu Mjólkurvörum (skipt í 300 ml og 100 ml)
- 200 g Síríus suðusúkkulaði
- 250 g jarðaber
- 200 g Nóa Kropp

Aðferð:

1. Kveikið á ofninum og stillið á 175°C, undir og yfir hita.
2. Blandið saman sykrinum og kornsterkjunni, leggið til hliðar.
3. Setjið eggjahvíturnar í skál ásamt cream of tartar, byrjið að þeyta. Þegar eggjahvíturnar byrja að freyða setjiði þá sykurblönduna út í í nokkrum skömmtum og þeytið svo áfram þar til mjúkir toppar hafa myndast.
4. Setjið þá instant kaffi í skál og setjið 1 tsk vatn út í og hrærið saman þar til kaffið er uppleyst (verður þykkt). Hellið kaffinu og vanilludropunum út í marengsinn og þeytið þar til stífir toppar hafa myndast.
5. Setjið smjörpappír á ofnplötu og setjið eggjahvíturnar á smjörpappírinn. Sléttið úr með spaða þar til kakan er orðin u.þ.b. 25×35 cm stór.
6. Bakið í 30 mín og takið út úr ofninum og leyfið honum að kólna.
7. Setjið 100 ml (1 dl) rjóma í pott og setjið suðusúkkulaðið út í, bræðið og hrærið saman þar til samlagað. Leyfið blöndunni að kólna aðeins.
8. Þeytið 400 rjóma létt, hellið helmingnum af súkkulaðiblöndunni út í og klárið að þeyta rjómann.
9. Setjið smjörpappír á borðið sem er aðeins stærri en marengsinn. Hvolfið marengsnum á nýja smjörpappírinn og takið gamla smjörpappírinn í burtu.
10. Smyrjið þeytta rjómanum á marengsinn, skerið jarðaber og dreifið þeim yfir ásamt nánast öllu Nóa Kroppinu (skiljið smá eftir til að skreyta kökuna með.
11. Rúllið rúllutertunni upp frá langhliðinni, byrjið á því að rúlla litlum hluta þétt upp (notið smjörpappírinn til að hjálpa ykkur) og rúllið svo restinni upp.
12. Komið rúllutertunni fyrir á bakka og setjið restina af súkkulaðiblöndunni ofan á hana. Skreytið með restinni af Nóa Kroppinu.

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!
Fylgstu með á Tiktok!
Njótið vel!
Ykkar

Hráefni

—

Leiðbeiningar

1.