LINDA BEN

Hveitilaus súkkulaðikaka með marengstoppi



Eldunartími

45 mín

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

8 manns

Lýsing

Þessi hveitilausa súkkulaðikaka með marengstoppi er alveg dásamlega góð. Hún er algjörlega fullkomin sem eftirrréttur þegar maður vill að eftirrrétturinn sé upp á sitt allra besta. Þessi er því alveg skotheld sem eftirréttur t.d. á jólunum, áramótum og við önnu fínni tilefni.
Hana má líka algjörlega bera fram í veislum svo sem afmælisveislum og fermingum til að nefna öfrá dæmi.
Ég held að flest öllum eigi eftir að líka vel við þessa köku. Hveitilausa súkkulaðikakan er sérlega djúsí, vel blaut og svolítið klístruð. Marengsinn kemur svo með þessa léttu ljúffengu áferð á meðan rjóminn og hindberin ofan á tóna fullkomlega með.

Hveitilaus súkkulaðikaka með marengstoppi

Hveitilaus Súkkulaðikaka

- 100 g suðusúkkulaði frá Nóa Síríus
- 100 g smjör
- 100 g sykur
- 1 tsk vanilludropar
- 1/4 tsk salt
- 2 egg
- 40 g kakó

Marengstoppur

- 3 eggjahvítur
- 1/4 tsk salt
- 140 g sykur
- 2 tsk maísmjöl (maizena kornsterkja)
- 1 tsk vanilludropar
- 1 tsk hvítvínsedik
- 100 g suðusúkkulaði frá Nóa Síríus
- 250 ml rjómi
- 100 g hindber
- 30 g suðusúkkulaði frá Nóa Síríus (rifið ofan á sem skraut)

Aðferð:

1. Kveikið á ofninum og stillið á 160°C, undir og yfir hita.
2. Byrjið á því að búa til hveitilausu súkkulaðikökuna með því að bræða varlega saman smjör og súkkulaði.
3. Hrærið saman við sykur, vanilludropa og salt.
4. Bætið eggjunum út í og hrærið þar til blandað saman, bætið kakóinu út í og hrærið þar til blandað saman.
5. Setjið smjörpappír í 22 cm stórt smelluform, brjótið það þannig að það fari alveg í kantana á smelluforminu, hellið deiginu ofan í smjörpappírsklædda formið og bakið í 17 mín.
6. Á meðan kakan er inn í ofninum þá gerum við marengstoppinn með því að setja eggjahvítur og salt í hreina skál og þeyta þar til byrjar að freyða.
7. Blandið saman sykri ogg maísmjöli, bætið því hægt og rólega út í eggjahvíturnar á meðan hrærivélin er í gangi.
8. Þegar mjúkir toppar hafa myndast á eggjahvítunum bætið þá út í vanilludropum og hvítvínsediki. Þeytið þar til stífir toppar hafa myndast.
9. Brærðið suðusúkkulaðið yfir vatnsbaði og leyfið því að kólna örlítið svo það sé ekki mjög heitt þegar þið blandið því varlega saman við egggjahvíturnar og veltið því örlítið saman (3-4x) við þeyttu eggjahvíturnar (passið að blanda ekki of mikið saman).
10. Takið súkkulaðikökuna út úr ofninum og hækkið hitann á ofninum í 175°C.
11. Hellið eggjahvítublöndunni varlega yfir súkkulaðikökuna, passið að hræra ekki of mikið í blöndunni svo súkkulaðið blandist ekki saman við of mikið. Setjið aftur inn í ofn og bakið í 20 mín.
12. Kælið kökuna og þeytið rjómann, setjið hann á kökuna þegar kakan hefur náð stofuhita, skreytið með hindberjum og rífið örlítið suðusúkkulaði yfir með rifjárni.

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!

Hráefni

—

Leiðbeiningar

1.