


Chokoladedrøm med marengstoppe

12 - 14 portioner

 avanceret Op til 120 Min.

Ingredienser:

Redskaber:

håndmixer
2 Dr. Oetker Retro springforme; ø 20 cm
Dr. Oetker engangssprøjtepose
Dr. Oetker rund tyl; ø 9 mm
fondant udglatter

Hvid chokoladecreme:

1 blad Dr. Oetker Husblas
5 dl piskefløde
2 tsk. Dr. Oetker Vanilla Paste
300 g hvid chokolade

Marengstoppe:

1 brev Dr. Oetker Perfect
Meringues
75 ml vand
Dr. Oetker Concentrated Red Colour, evt.

Chokoladekage:

150 g mørk chokolade
1 dl mælk
250 g blødt smør
250 g sukker
2 ½ tsk. Dr. Oetker Vanilla Paste
½ tsk. salt
6 æg str. M/L
300 g hvedemel
50 g Dr. Oetker Baking Cocoa
3 tsk. Dr. Oetker Bagepulver
300 g creme fraiche 18%

Overtræk:

500 g hvid fondant

Chokoladeganache og pynt:

100 g mørk chokolade
2 spsk. piskefløde
2 spsk. smør
1 tsk. Dr. Oetker Flydende Glukose
Dr. Oetker Chocolate Silver Pearls

Forberedelse:

Lav den hvide chokoladecreme dagen i forvejen, da den skal stå mindst 12 timer på køl. Det kan også være en fordel at lave marengstopperne dagen inden, så de er klar til brug, opbevar dem i en lufttæt beholder.

1 Hvid chokoladecreme:

Udblød husblas i koldt vand i 5-10 minutter.

Hak chokoladen fint. Varm fløden og Vanilla Paste op til kogepunktet, tag gryden af komfuret og rør den hvide chokolade i. Rør rundt til chokoladen er helt smeltet. Klem husblas fri for vandet og opløs det i den varme blanding. Hæld chokoladecremen over i en skål og sæt den i køleskabet i mindst 12 timer. Cremen skal være gennemkold før den piskes, ellers vil man ikke kunne piske den luftig.

2 Marengstoppe:

Tænd ovnen på 100 °C varmluft.

Det er vigtigt at alle redskaberne er rene og fri for fedt, da det ellers kan påvirke resultatet af marengsen.

Bland posens indhold med 75 ml vand. Pisk med en håndmixer først på lav hastighed, derefter på høj hastighed i 3 minutter. Marengsen skal være luftig og stiv. Rør evt. lidt Concentrated Red Colour i, alt eller noget af, marengsen. Kom marengsmassen i en sprøjtepose med en rund tyl. Sprøjt marengsen i forskellige toppe på en bageplade med bagepapir.

Bag marengsene i 60-90 minutter alt afhængig af, hvor store marengstoppene er. Lad dem køle af på bagepladen.

3 Chokoladekage:

Tænd ovnen på 175 °C traditionel varme.

Hak chokoladen groft. Varm mælk op i en gryde, tilsæt chokoladen og rør til den er blandet helt med mælken.

Rør smør, sukker, Vanilla Paste og salt lyst og luftigt med en håndmixer. Tilsæt et æg ad gangen og pisk grundigt imellem hvert æg, ca. 30 sekunder.

Bland mel, kakao og bagepulver i en skål og sigt det i dejen. Tilsæt creme fraiche og chokolade-mælke blandingen og rør hurtigt dejen sammen.

Fordel dejen i to smurte springforme (Ø 20 cm) beklædt med bagepapir og bag kagerne på den nederste rille i ovnen i ca. 45 minutter. Mærk efter med et træspyd om kagerne er færdigbagte. Der må ikke sidde dej på spyddet. Lad kagerne køle let, befri dem derefter fra formene og lad dem køle helt af på en rist.

4 Samling og overtræk:

Del hver af kagebundene i to således, at der nu er fire kagebunde.

Pisk kort den kolde, hvide chokoladecreme igennem, så den bliver luftig. Læg én af kagebundene på et serveringsfad (kom gerne en kagering eller ringen til en af springformene omkring kagen, så er det nemmere at få et skarpt udtryk). Fordel 1/4 af den hvide chokoladecreme på bunden. Læg den næste lagkagebund ovenpå og gentag processen, slut af med en bund. Smør den sidste 1/4 af cremen ud på toppen og siden af kagen.

Rul fondanten ud i et tynd lag, brug evt. lidt majsstivelse eller flormelis for at undgå at fondanten klistre til bordet. Læg fondanten over kagen, træk og glat forsigtigt fondanten, så der ikke er nogle buler og kanter på overfladen. Der kan med fordel bruges en [fondant udglatter](#).

5 Chokoladeganache og pynt:

Kom chokoladen, fløde, smør og flydende glukose i en kasserolle og smelt det forsigtigt ved svag varme. Lad ganachen køle let af, så den tykner en smule.

Hæld chokoladeganachen på toppen af kagen og spred den forsigtigt ud til kanterne. Lad glasuren løbe lidt ned ad siderne på kagen. Pynt kagen med marengstoppe, Chocolate Silver Pearls og andet krymmel efter ønske.

Tip:

Du kan også bruge en stjernetyl til at sprøjte fine marengstoppe, for et lidt anderledes udtryk.