

Marenki-browniekakku

Suklainen browniekakku saa päällensä mukavan uudenlaisen kuorrutuksen italialaisesta marenngista.

about 16 palaa



Vaikeustaso 2

up to 120 Min.



Ainekset::

Kakkupohja:

200 g Dr. Oetker Chocolate chips dark (tai muita suklaahippuja)
300 g pehmeää voita
4,5 dl fariinisokeria
4 kpl kananmunaa
2 dl vehnä jauhoja
2 tl espresso pikakahvijauhetta
2 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta

Täyte:

1 ps Dr. Oetker
Suklaakakkumoussea
2,5 dl maitoa
1 dl kuohukermää

Italialainen marenki:

3 kpl kananmunan valkuaista
2,5 dl sokeria
1 dl vesi

- 1 Lämmitä uuni 180 asteeseen. Pingota leivinpaperi kahden halkaisijaltaan n. 20 cm irtopohjavuonan pohjalle.
- 2 Sulata suklaa ja anna sen jäähtyä sillä aikaa, kun valmistelet muut aineet.
- 3 Vatkaa voi ja sokeri huolellisesti vaahdoksi. Lisää munat yksitellen vatkaton joukkoon. Sekoita kahvijauhe, jauhot ja leivinjauhe. Kääntelevatka taikinan joukkoon. Lisää suklaa. Kaada taikina kahteen vuokaan. Paista uunin keskitasolla noin 30 minuuttia. Anna jäähtyä paistamisen jälkeen.
- 4 Sekoita pussin sisältö ja kylmä maito. Vaahdota sähkövatkaimen pienimmällä teholla 1 minuutti, jonka jälkeen täydellä teholla 4 minuuttia kovaksi vaahdoksi. Vatkaa kerma erillisessä kulhossa ja sekoita suklaamoussen joukkoon.
- 5 Halkaise molemmat kakut kahteen osaan. Levitä täytettä väleihin. Nosta kakut päällekkäin.



- 6 Tee marenki. Vatkaa valkuaiset vaahdoksi. Kaada vesi kattilaan, lisää sokeri ja kuumenna kiehuvaaksi. Pane sokerilämpömittari kiehuvaan seokseen ja kuumenna 120-asteiseksi.
- 7 Kaada sokeriliemi ohuena, tasaisena nauhana valkuaisvaahtoon ja vatkaa koko ajan vaahtoa koneella tai käsin. Vatkaa seosta, kunnes se on hyvin paksua. Jatka vatkaamista vielä pienellä teholla, kunnes marenki on jäähtynyt huoneenlämpöiseksi. Levitä lusikalla tai pursota marenki piirakan päälle. Voit ruskistaa halutessasi pinnan kevyesti kaasupolttimella tai kuuman grillivastuksen alla muutamia sekunteja.
- 8 Tarjoa sellaisenaan tai marjojen ja hedelmäpalojen kanssa.

