

ISABELLAS KOKKESKOLE

TRÆSTAMME MED SNE

Mangler du inspiration til en flot dessert til julens sammenkomster, så prøv denne eventyrlige træstamme. Den består af chokoladekage, vaniljeis og en cremet marengstopping. Opskriften rækker til otte personer.



TRÆSTAMME MED SNE

FYLD: 1 l vaniljeis (vælg en af høj kvalitet – den må ikke være for blød i konsistensen) • **CHOKOLADEKAGE:** 6 æg • 140 g rørsukker • 50 g kakaopulver • 1 tsk. revet usprøjtet appelsinskal • Lidt smør • **MARENGSTOPPING:** 4 æggehvider • 200 g sukker • 175 ml vand

TRIN 1. FYLD: Læg et stort stykke plastikfolie eller husholdningsfilm på bordpladen. Tag isen ud af emballagen, læg den på filmen, og form den til en aflang rulle. Den skal være ca. 30 cm lang og 5 cm i diameter. Tag endnu et stykke husholdningsfilm, og pak isen yderligere ind. Læg den tilbage i fryseren, og lad den blive hård igen – det tager ca. 1 times tid.

TRIN 2. CHOKOLADEKAGE: Tænd ovnen på 180° varmluft. Del 6 æg i blommer og hvider. Kom æggeblommer og sukker i en stor skål, og pisk det sammen med en håndmikser, indtil det har en tyk og cremet konsistens. Si kakaopulveret over, og rør godt sammen. Tilsæt revet appelsinskal. Pisk æggehviderne, til de er stive. Vend æggehviderne i kakaomassen. Beklæd en bradepande, der måler ca. 23 x 30 cm, med bagepapir, og smør det med smør. Hæld dejen ned i. Bag kagen midt i ovnen i ca. 20 minutter. Tag kagen ud af ovnen, lad den afkøle, og tag den ud af bradepanden.

TRIN 3. Tag isen ud af fryseren, og pak den ud af folien. Placer isen i midten af kagen. Rul siderne af kagen, så de omslutter isen, og rul forsigtigt kagen om sig selv med samlingen nederst. Skær enderne af. Dæk kagen med bagepapir, og læg den i fryseren i mindst 4 timer (eller op til 1 uge).

TRIN 4. MARENGSTOPPING: Lav toppingen ca. 20 minutter før servering. Pisk æggehviderne stive. Flæk vaniljestangen, skrab kornene ud, og rør dem i hviderne. Kom sukker og vand på en pande, og bring det i kog. Kog, indtil sukkeret rammer 115° – brug et sukkertermometer. Pisk hviderne ved høj hastighed, imens den varme sukkersirup hældes i. Marengsmassen vil begynde at blive tyk og blank efter 5 minutter. Fortsæt med at piske, indtil den kun lige er varm.

TRIN 5. Fyld marengsmassen i en sprøjtepose med en stjerneåbning på 1½ cm. Pres marengsfyldet i lange baner langs rullen og rundt om enden.

TRIN 6. Brun marengsen med en gasbrænder, og server med det samme.

SULTEN EFTER MERE?

Se, hvordan du laver en flot spiralkage trin for trin, på ISABELLAS.DK/SPIRALKAGE.

