



Hobbykokken.no

Slik lager de Snickers-kake i himmelen...



Snickers-kake har jeg smakt mange ganger, men jeg har faktisk aldri lagd det selv. Da var det jo veldig gøy at min debut med denne kaken skulle være med oppskriften til Sverre Sætre fra hans nyeste bok "Den store kakeboka". Oppskriften består av en nøttebunn med peanøtter, en karamell-ganache i midten og en deilig sjokolademousse på toppen. Jeg gir dere denne oppskriften fra boka hans sammen med en helhjertet anbefaling om å kjøpe denne fantastiske boka. Det er egentlig den eneste kake-boka du trenger....

Jeg er en ivrig hobby-konditor og jeg har (selvsagt) alle bøkene til Sverre Sætre. Han er etter min mening en stor pedagog og han gjør det å lage selv de flotteste kakene både enkelt og morsomt å lage. Jeg liker imidlertid å tilpasse oppskriftene etter egen smak, så da lager jeg alltid kakene slavisk

etter oppskriften første gang og så tilpasser jeg de neste gangene. Den oppskriften jeg skriver her er ikke 100% lik, men den er ganske nærme. Jeg har endret litt på oppskriften til karamell-ganachen for å få en litt mykere karamell.

Det første vi gjør er å lage peanøtt-bunnen. Varm ovnen opp på 170 grader på forhånd og finn frem en kakering eller kakeform som er 22 cm i diameter.

Nøttebunn:
2 eggehviter
30 g sukker
80 g salte peanøtter
50 g melis

Først har du peanøtter og melis i en kjøkkenmaskin og hakker nøttene til blandingen har en jevn,

men forholdsvis grov konsistens. Deretter lager du marengs av eggehvite og sukkeret. Vend så inn peanøtt/melis-blandingen med marengsen til du får en jevn masse. Smør formen med litt soya-olje og ha oppi røra. Stek i ca. 25 min. til kakebunnen slipper bakepapiret. Det kommer til å se ut som dette:



En ganache er i utgangspunktet en blanding av kokt fløte og sjokolade. I dette tilfellet blir det tilsatt sukker som smeltes til karamell og som så tilsettes fløte. Deretter tilsettes hvit sjokolade og smør til slutt.

Karamellganache

100 g sukker
1,25 dl fløte
100 g hvit sjokolade
10 g smør

Smelt sukker til karamell i en gryte på middels sterk varme til alt sukkeret er oppløst og du har en jevn karamell. Tilsett fløte gradvis og la det koke lett under lokk på middels sterk varme til karamellen er oppløst i fløte. Tilsett den hvite sjokoladen og smøret og rør rundt med en slikkepott til du har en jevn konsistens. Hell karamell oppi formen over bunnen.

Sjokolademousse

150 g mørk sjokolade med 50-60% kakaomasseinnhold
75 g usaltet smør
1/2 dl espresso eller sterk kaffe
1 gelatinplate
2 eggeplommer
2 eggehviter
50 sukker

Smelt sjokoladen i vannbad sammen med smøret. Bløtlegg gelatinen i kaldt vann i minst 5 minutter og rør ut i den varme espressoen/kaffen. Bland kaffe/gelatin-blandingen sammen med sjokoladen og smøret til du har en jevn masse. Tilsett de to eggeplommene og rør sammen til også dette blir en jevn masse. La blandingen stå i romtemperatur til den har nådd ca. 30 grader, det pleier å ta ca. 30 min. Deretter pisker du eggehvite og sukkeret til du har marengs og vender inn i den litt avkjølte sjokoladeblandingen.

Sjokolademoussen helles nå over karamellganachen i formen og settes inn i kjøleskapet til den har satt seg, det tar ca. 2 timer.

Når du fjerner kakeringen ser kaken ca. sånn ut:

