



Sarah Bernhardt i langpanne (med ekstra mye sjokoladekrem)

Ingredients

Mandelbunn:

- ♥ 400 g mandler
- ♥ 4 ts bakepulver
- ♥ 400 g sukker
- ♥ 6 eggehviter

Sjokoladekrem:

- ♥ 400 g smør
- ♥ 400 g melis
- ♥ 8 eggeplommer
- ♥ 4 ss kakao
- ♥ 4 ts vaniljesukker
- ♥ 3 ss sterk kaffe

Sjokoladeglasur:

- ♥ 300 g kokesjokolade
- ♥ 3 ss smør

Instructions

Mandelbunn:

Mal mandlene og bland med bakepulver.

Pisk eggehviten stive. Tilsett sukkeret litt og litt og pisk til tykk marengs. Vend inn mandlene.



Fordel deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca. 30 x 40 cm).

Stek kaken midt i ovnen ved 175 °C i 20 minutter. Avkjøl kaken i langpannen til den er helt kald.

Sjokoladekrem:

Til sjokoladekremen piskes mykt smør sammen med melis. Pisk inn eggeplommene og deretter kakao, vaniljesukker og kaffe.

Bre sjokoladekremen over den kalde mandelbunnen i et jevnt lag. Sett kaken kjølig i et par timer.

Sjokoladeglasur:

Smelt kokesjokoladen sammen med smøret.

Smør sjokoladen over den kalde kaken i et tynt lag. Sett kaken kjølig igjen, til sjokoladeglasuren stivner.

Del kaken opp i firkanter med en skarp kniv. Løft kakestykkene ut av langpannen med en stekespade.

Tips

♥ Mandelbunnen må være helt kald når du smører på sjokoladekremen, ellers vil den smelte inn i kaken. Det er også viktig at kaken med sjokoladekremen er helt kald når du smører på sjokoladeglasuren. Jeg satte langpannen i et kjølerom i et par timer. Det går også an å sette kaken i kjøleskap (hvis du får plass) eller 1 time i fryseren.

♥ Kaken holder seg god i mange dager! Oppbevares kjølig, ellers blir den klissete. Hvis du har den i kjøleskapet, bør du pakke kaken inn i plast så kantene ikke blir tørre. Kaken kan også fryses, og det er det jeg synes er den beste måten å oppbevare disse kakene på for kakene tiner superraskt!

♥ Sarah Bernhardt-kaken kan varieres på mange måter, f eks med Baileys, med Ritz-kjeks, med gul krem osv. Se alle varianter av Sarah Bernhardt-kaker [HER](#).

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter](#).