



## Sjokolademarengskake med dadler

### Ingredienser

120 g mandler  
120 g dadler (uten sten)  
120 g kokesjokolade  
1 ss maizena  
3 eggehviter  
40 g sukker

### Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene til marengs sammen med sukkeret. Hakk mandler, dadler og kokesjokolade grovt. Bland med maizena og vend inn i marengsen.

Ha deigen i en liten, rund kakeform (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 160°C i 50 minutter. Skru ovnen ned til 70°C og stek kaken i 20 minutter til.

Avkjøl kaken helt i formen. Løsne den fra formen med en skarp kniv. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

### Tips

Kaken holder seg god i nokså mange dager dersom den oppbevares i kjøleskapet. Den kan også fryses.

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

