



## Mandelsjokolade konfektbiter

### Ingredienser

250 g smør  
250 g kokesjokolade  
6 egg  
200 g sukker  
250 g mandler  
100 g hvetemel

### Glasur:

100 g lys kokesjokolade  
2 ss kremfløte

### Pynt:

halve mandler



### Fremgangsmåte

Smelt smøret i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt sjokolade. La sjokoladen smelte i det varme smøret. Pisk eggene og sukkeret lett sammen med en stålvisp. Bland i sjokoladesmøret. Mal mandlene og ha i sammen med hvetemel.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca 30 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken i langpannen. Ta kaken deretter ut av langpannen og fjern bakepapiret.

Kok opp kremfløten til glasuren i en liten kjele. Ta kjelen av platen og ha i oppdelt lys kokesjokolade. Rør til sjokoladen har smeltet.

Smør sjokoladeglasuren over kaken i en jevnt, tynt lag. Del kaken opp i små konfektbiter. Del mandler på midten og legg en halv mandel på hvert kakestykke til pynt. Sett kakestykkene i kjøleskapet til sjokoladeglasuren har stivnet.

### Tips

Kakestykkene er fine å fryse!

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

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/mandelsjokolade-konfektbiter>