



Sarah Bernhardt i langpanne

Ingredienser

Mandelbunn:

400 g mandler

400 g sukker

4 ts bakepulver

6 eggehviter

Sjokoladekrem:

250 g smør

200 g melis

6 eggeplommer

2 barneskjeer kakao

2 ts vaniljesukker

Sjokoladeglasur:

200 g kokesjokolade

2 ss smør



Fremgangsmåte

Mal mandlene og bland med bakepulver. Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret litt og litt og pisk til tykk marengs. Vend i mandlene.

Fordel deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 20 min. Avkjøl kaken i langpannen til den er helt kald.

Til sjokoladekremen piskes mykt smør sammen med melis. Pisk inn eggeplommene til en luftig smørkrem. Pisk til slutt inn kakao og vaniljesukkeret. Bre

sjokoladekremem over den kalde mandelbunnen i et jevnt lag. Sett kaken kjølig i et par timer (se tips).

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 sjokoladekremem, ellers vil den smelte inn i kaken. Det er også viktig at kaken med sjokoladekremem 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!

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

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/sarah-bernhardt-i-langpanne>