Nøttekonfektkake i langpanne

Ingredienser



600 g hasselnøtter
5 dl sukker
10 egg

Pynt:
100 g kokesjokolade
100 g hvit sjokolade

Fremgangsmåte

Kjør nøttene i food processor til de er nesten like fine som malte. Tilsett sukker og egg og la maskinen gå til alt er luftig og godt blandet.

Hell deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 25 min.

Grovhakk mørk og hvit sjokolade og dryss sjokoladen over kaken rett etter at den kommer ut av ovnen og fortsatt er varm, slik at sjokoladen smelter fast i kaken.

La kaken stå i romtemperatur en stund, til sjokoladen har satt seg. Løft kaken ut av langpannen ved å ta tak i bakepapiret. Del kaken opp i passe store firkanter og ta kakestykkene av bakepapiret med en stekespade. Sett kakestykkene i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet helt.

Tips

Kaken kan også lages uten food processor. Mal da nøttene i vanlig mandelkvern og bland med pisket eggedosis.

Kaken smaker veldig godt som tilbehør til iskrem.

Kakestykkene er kjempefine å fryse og tiner raskt!

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/nottekonfektkake-i-langpanne