Honningbiter med sjokoladeglasur



Ingredienser

200 g smør
225 g honning
3 ss kaldt vann
4 egg
1,5 dl sukker
250 g hvetemel
2 ts bakepulver
1 ts nellik
1 ts ingefær
50 g apsikat

Glasur:
20 g smør
200 g kokesjokolade

Pynt:
rosa marsipanblomster eller -hjerter

Fremgangsmåte

Smelt smør og honning i en liten kjele. Ta kjelen av platen og tilsett vannet. Avkjøl til lunken.

Skill eggene. Pisk eggeplommene sammen med sukkeret. Bland inn det avkjølte honningsmøret. Sikt sammen det tørre og bland med apsikat. Ha dette i deigen og bland godt sammen. Pisk eggehvitene til stivt skum og rør inn i deigen i 2-3 omganger. Rør godt første gang, men ikke mer enn nødvendig de andre gangene,

slik at det meste av luften i deigen bevares.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken på rist midt i ovnen ved 175°C i 30-35 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken helt i formen. Ta kaken så ut av formen og fjern bakepapiret.

Smelt smøret og kokesjokoladen over vannbad eller i en liten kjele på svak varme. Rør glasuren jevn. Smør glasuren over den kalde kaken. Del kaken opp i firkanter. Kakestykkene kan eventuelt pyntes med rosa marsipanblomster slik som på bildet, med rosa marsipanhjerter eller annet du måtte komme på.

Tips

Kaken er holdbar lenge dersom den pakkes inn i plast. Den kan også fryses.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/honningbiter-med-sjokoladeglasur