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 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL:

https://dev.detsoteliv.no/sjokolademarengskake-med-dadler