Skorsteinsfeiere



Ingredienser

2 eggehviter
1 dl sukker
1 ss kakao
100 g mandler

Pynt:
50 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret og pisk videre til du får en tykk marengs. Vend i kakao og fint hakkede mandler.

Sett deigen i topper med to spiseskjeer på bakepapirdekket stekeplate. Stek kakene midt i ovnen ved 175°C i 15 min. La kakene bli stående urørt på platen til de er helt avkjølt (se tips). Løsne de så forsiktig fra bakepapiret med en stekespade og legg dem på en rist.

Smelt kokesjokolade over vannbad eller i mikro. Ha den i et kremmerhus laget av matpapir. Ringle sjokoladen over kakene. Sett kakene i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet.

Tips

Det er viktig at du lar kakene bli helt kalde på platen. Kakene vil være veldig myke når de tas ut av ovnen, men de stivner til når de er avkjølt.

"Skorsteinsfeiere" oppbevares i kjøleskapet i en tett boks med matpapir mellom lagene.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/skorsteinsfeiere