Det søte liv...

Suksess i langpanne



Ingredienser

Mandelbunn:
500 g mandler
500 g melis
7 eggehviter
4 ss hvetemel
2 ts bakepulver

Suksesskrem:
6 eggeplommer
1,25 dl kremfløte
190 g sukker
2 ts vaniljesukker
200 g smør

Pynt:
100 g kokesjokolade
1 ss delfiafett

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene stive. Tilsett melis i 4-5 omganger under fortsatt pisking, til du får en blank marengs. Vend inn hvetemel som er siktet sammen med bakepulver og deretter malte mandler.

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm) og stek kaken midt i ovnen ved 170°C i ca 30 minutter.

Suksesskremen: Ha alle ingrediensene unntatt smør i en tykkbunnet kjele. Kok opp forsiktig under omrøring, til kremen tykner. Ta kjelen av platen. Avkjøles før du rører inn myknet smør. Ha dette på kaken mens den er i langpannen.

Avkjøl kaken i kjøleskapet til den gule kremen har stivnet. Skjær så kaken opp i passe store firkanter og løft dem ut av langpannen med en stekespade.

Smelt mørk kokesjokolade med delfiafett. Ha sjokoladen i et lite kremmerhus som du lager av matpapir. Klipp et bittelite hull i tuppen og sprøyt på delikat mønster på hver kake. La kakestykkene stå kjølig til sjokoladen har stivnet.

Tips

Kakestykkene bør oppbevares i kjøleskapet slik at de holder fasongen. De kan fryses enkeltvis. Når kakene er frosne kan de legges i fryseposer og stables oppå hverandre. Ved tining legges kakestykkene frosne på kakefatet, slik at de ikke kleber seg inn i hverandre.

Se også "Suksesskake i langpanne" og mange andre varianter av "Suksesskake" på detsoteliv.no!

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

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