Fjernsynskake



Ingredienser

2 store egg
100 g sukker
75 g smør
75 g hvetemel
0,5 ts bakepulver

Marengs:
2 eggehviter
4 ss sukker
0,5 dl rosiner
30 g mandler
50 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Egg og sukker piskes til eggedosis. Smelt og avkjøl smør og ha det i røren. Sikt hvetemel og bakepulver og bland i deigen.

Røren has i rund form (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 20 minutter.

Lag imens marengsen: Pisk eggehvitene stive med sukkeret. Bland forsiktig i rosiner, hakkede mandler og hakket sjokolade.

Ta den stekte kaken ut av ovnen. Fordel marengsen oppå kaken. Sett kaken tilbake i ovnen ved samme tempratur og stek den videre til marengsen er gyllenbrun, ca 10 minutter.

Avkjøl kaken i formen før den forsiktig tas ut. Dra av bakepapiret fra undersiden og sett kaken på et passende fat.

Tips

Kaken smaker best samme dag som den er laget.

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

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