Det søte liv...

Snadderkake



Ingredienser

Mandelbunn:
5 eggehviter
250 g mandler
250 g melis
1 ts bakepulver
1 ss hvetemel

Sjokoladeglasur:
1 egg
0,5 dl kremfløte
65 g sukker
1 ts vaniljesukker
1 ts kaffepulver
50 g lys kokesjokolade
50 g smør

Pynt:
kakestrøssel

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene stive. Mal mandlene og bland med melis, bakepulver og mel. Vend eggehvitene i det tørre og rør til en jevn røre.

Ha mandeldeigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca 30 min. Avkjøl kaken i formen. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende kakefat.

Til sjokoladeglasuren has kremfløte, egg og sukker i en kjele. Gi blandingen et oppkok under omrøring. Ta kjelen av platen og rør i vaniljesukker, kaffepulver, oppdelt kokesjokolade og smør. Rør til alt har smeltet og blandingen er glatt og klumpfri. Sett kjelen med kremen i kjøleskapet i minst 2 timer (se tips). Pisk den så opp med elektrisk mikser til den blir luftig og lysere i fargen.

Fordel sjokoladeglasuren over toppen av kaken. Dryss over kakestrøssel til pynt.

Tips

Sjokoladeglasuren må stå i kjøleskapet en god stund før den has på kaken, ellers blir den for tynn i konsistensen.

Kaken på bildet er pyntet med hvitt kakestrøssel, men du kan bruke den typen du ønsker. Det går også fint å sløyfe pynt.

"Snadderkake" er holdbar i kjøleskapet.

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

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