Mandelkake med hvit sjokoladeglasur



Ingredienser

Mandelkake:
5 eggehviter
200 g mandler
200 g melis

Hvit sjokoladeglasur:
1,5 dl kremfløte
200 g hvit sjokolade

Pynt:
friske bringebær
mørk sjokolade

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene stive. Mal mandlene og bland med melis. Vend forsiktig i eggehvitene.

Ha deigen i en rund form (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 20-25 min. Avkjøl i formen til kaken er helt kald. Løsne kaken fra formen og dra av bakepapiret. Sett kaken på et kakefat.

Kok opp fløten i en liten kjele. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt hvit sjokolade. Rør til sjokoladen har smeltet. Avkjøl til passe smørekonsistens og bre glasuren deretter over kaken. Pynt med friske bringebær og litt mørk sjokolade.

Tips

Kaken på bildet er pyntet med små kuler mørk sjokolade (kjøpt hos Pascal i Oslo). Det går like bra å bruke litt fint hakket mørk sjokolade.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/mandelkake-med-hvit-sjokoladeglasur