Panforte al cioccolato

Ingredienser



125 g hasselnøtter
120 g mandler
170 g apsikat
1 ts kanel
1/4 ts allehånde
1 ss kakao
70 g hvetemel
100 g kokesjokolade
160 ml honning
150 g sukker

Pynt:
melis

Fremgangsmåte

Hakk hasselnøtter og mandler. Bland med apsikat, krydder, kakao og hvetemelet.

Ha honning og sukker i en liten kjele og smelt på svak varme til blandingen er gylden (har du sukkertøytermometer skal temperaturen være 115°C). Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt sjokolade. Rør til sjokoladen har smeltet og hell så blandingen over frukt- og nøtteblandingen. Rør alt raskt sammen til en tung, klebrig masse (bruk en tresleiv eller hendene til dette).

Ha deigen i en liten, rund kakeform (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Dypp fingrene i kaldt vann og klem deigen jevnt utover i formen.

Stek kaken på rist midt i ovnen ved 150°C i ca 30 min. Kaken virker fortsatt ustekt når du tar den ut av ovnen.

La kaken stå og avkjøles i formen til den er helt kald. Kaken vil da ha stivnet og være fastere i konsistensen. Løsne den forsiktig fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og pakk den inn i folie med en plastikpose rundt. Oppbevar kaken i romtemperatur.

Sikt eventuelt litt melis over kaken før servering. Skjær kaken opp i smale stykker med en skarp kniv.

Tips

Det er viktig at du bare smelter sammen honning og sukkeret og ikke lar massen koke. Står den for lenge, blir blandingen som knekk og den ferdigstekte kaken blir steinhard. Av samme grunn må du ikke steke kaken lenger enn angitt i oppskriften.

Det er også viktig å være rask når du blander honningmassen med frukten, for når honningen avkjøles blir den seig og det blir vanskelig å blande deigen.

Kaken er svært holdbar dersom den pakkes godt inn i folie og plast. Den er lettere å skjære om den oppbevares i romtemperatur.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/panforte-al-cioccolato