Det søte liv...

Sjokolade- og nougatbiter



Ingredienser

♥ 3 egg
♥ 2,5 dl sukker
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 100 g smør
♥ 0,5 dl kakao
♥ 1 ts kanel
♥ 1,5 dl hvetemel

Glasur:
♥ 125 g nougat
♥ 50 g valnøtter
♥ 50 g hvit sjokolade

Fremgangsmåte

Pisk egg, sukker og vaniljesukker sammen med en stålvisp (du trenger ikke vispe eggedosis).

Smelt smøret i en liten kjele. Ta kjelen av platen og tilsett kakao. Rør til kakaoen har løst seg opp og bland dette så inn i eggeblandingen.

Bland så i kanel og hvetemelet til en jevn deig (ikke rør mer enn nødvendig for å få alt blandet).

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Dette skal bli en nokså lav kake, så det blir bare et tynt lag deig i langpannen. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca 20 min.

Ta kaken ut av ovnen og løft den ut av langpannen ved å ta tak i bakepapiret. Høvle straks nougaten med ostehøvel og legg skivene jevnt over den varme kaken. Gi nougaten et par minutter til å smelte, og stryk den så utover kaken så hele bli dekket med nougaten.

Del kaken i små, søte firkanter. Pynt med valnøttbiter og hvit sjokolade.

Tips

♥ Vær nøye med å ikke oversteke kaken. Den skal være myk i konsistensen og trenger ikke så lang steketid siden den er såpass lav.

♥ Nougatskivene må legges på varm kake for at de skal smelte. Det er en praktisk måte å glasere kaken på! Alternativt kan du også smelte nougaten i vannbad og så smøre over avkjølt kake.

♥ Du kan bruke fint hakket hvit sjokolade på toppen av kaken, pynte med smeltet hvit sjokolade eller pynte med hvite sjokoladestjerner som jeg har gjort her.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/sjokolade-og-nougatbiter