Snickerskake i langpanne med mørk sjokoladeglasur



Ingredienser

♥ 6 eggehviter
♥ 5 dl sukker
♥ 350 g salte peanøtter (1 pk Polly)
♥ 200 g Ritz kjeks (1 pk)
♥ 2 ts bakepulver
♥ 2 ts vaniljesukker

Glasur:
♥ 6 eggeplommer
♥ 100 g melis
♥ 100 g smør
♥ 200 g kokesjokolade (eventuelt 70% kakaoinnhold)

Pynt:
♥ salte peanøtter
♥ 50 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret litt og litt under fortsatt pisking. Pisk til du får en tykk marengs.

Knus peanøtter og Ritz-kjeksen i food processor til en kornete masse. Vend inn i marengsen sammen med bakepulver og vaniljesukker.

Fordel deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 20-25 min. Ta kaken ut av ovnen og avkjøl i formen. Hvelv

forsiktig ut av formen og fjern bakepapiret.

Til glasuren piskes eggeplommer og melis til tykk eggedosis. Smelt smøret i en liten kjele. Ha i sjokoladen i biter og la den smelte i smøret. Rør blandingen jevn og avkjøl til lunken. Ha sjokoladesmøret i eggedosisen. Avkjøl glasuren i kjøleskapet til den har en tykk og smørevennlig konsistens.

Smør glasuren over kaken og del kaken opp i firkanter. Pynt gjerne med peanøtter og smeltet sjokolade.

Tips

♥ Jeg har her brukt mørk sjokolade med 70% kakaoinnhold. Du kan såklart også bruke vanlig kokesjokolade, og du får da en mellomting mellom lys og den helt mørke sjokoladekremen jeg har her. Digg blir det uansett! 

♥ Kaken er kjempefin å fryse. La kakestykkene stå i kjøleskapet til glasuren har stivnet før du pakker dem ned i fryseposer eller fryseboks, da unngår du glasursøl.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/snickerskake-i-langpanne-med-mork-sjokoladeglasur