Sarah Bernhardt i langpanne uten nøtter (med Ritz-kjeks)



Ingredienser

Kakebunn:
♥ 6 eggehviter
♥ 400 g sukker
♥ 200 g Ritz-kjeks (1 pk)
♥ 4 ts bakepulver

Sjokoladekrem:
♥ 250 g smør
♥ 200 g melis
♥ 6 eggeplommer
♥ 2 ss kakao
♥ 2 ts vaniljesukker

Sjokoladeglasur:
♥ 200 g kokesjokolade
♥ 2 ss smør

Fremgangsmåte

Kakebunn: Knus Ritz-kjeks til smuler i food processor og bland kjekssmulene med bakepulver. Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret litt og litt og pisk til tykk marengs. Vend i kjekssmulene. Fordel deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 20 min. Avkjøl kaken i langpannen til den er helt kald.

Sjokoladekrem: Til sjokoladekremen piskes mykt smør sammen med melis. Pisk inn eggeplommene til en luftig smørkrem. Pisk til slutt inn kakao og vaniljesukkeret. Bre

sjokoladekremen over den kalde kakebunnen i et jevnt lag. Sett kaken kjølig i et par timer (se tips).

Sjokoladeglasur: Smelt kokesjokoladen sammen med smøret. Smør sjokoladen over den kalde kaken i et tynt lag.

Sett kaken kjølig igjen, til sjokoladeglasuren stivner. Del kaken opp i passe store firkanter.

Tips

♥ Kakebunnen må være helt kald når du smører på sjokoladekremen, ellers vil den smelte inn i kaken. Det er også viktig at kaken med sjokoladekremen er helt kald når du smører på sjokoladeglasuren. Jeg pleier alltid å starte med å rydde en hylle i kjøleskapet når jeg skal lage denne kaken.

♥ Kaken holder seg god i mange dager! Oppbevares kjølig, ellers blir den klissete. Hvis du har den i kjøleskapet, bør du pakke kaken inn i plast så kantene ikke blir tørre. Kaken kan også fryses, og det er det jeg synes er den beste måten å oppbevare disse kakene på for kakene tiner superraskt!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/sarah-bernhardt-i-langpanne-uten-notter-med-ritz-kjeks