Sjokolademoussecookies med valnøtter



Ingredienser

- ♥ 3 eggehviter
- ♥ 2 dl sukker
- ♥ 2 ts vaniljesukker
- ♥ 2 ss maisenna
- ♥ 250 g kokesjokolade
- ♥ 200 g valnøtter

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret litt og litt under fortsatt pisking på lav hastighet og ha deretter i vaniljesukkeret. Pisk så videre på full hastighet til tykk marengs.

Smelt sjokoladen over vannbad. Avkjøl sjokoladen til den er romtemperert (men fortsatt helt smeltet) før du vender den forsiktig inn i marengsen med en slikkepott. Vend deretter i hakkede valnøtter og maisenna. Ikke rør mer i marengsen enn nødvendig (se tips).

Klikk spiseskjestore kaker ut på bakepapirdekkede stekeplater. Beregn god avstand mellom kakene, for de flyter noe ut under stekingen. Stek kakene midt i ovnen ved 175°C i 10 minutter. De vil virke veldig bløte når de tas ut av ovnene, og det er slik de skal være (se tips). Avkjøl kakene på platen i minst 10 minutter før de forsiktig flyttes over på rist og avkjøles helt (se tips).

Tips

♥ Det er viktig at du ikke rører mye når du vender smeltet sjokolade, hakkede valnøtter og maisenna i marengsen. Da vil nemlig marengsen miste fastheten sin og bli tynn i konsistensen igjen - og da får du helt flate kaker! Du skal bare vende dette såvidt i marengsen med en slikkepott og røre minst mulig.

♥ Vær oppmerksom på at disse kakene vil virke helt bløte når de tas ut av ovnen. Ikke stek dem lenger! Kakene stivner i konsistensen når de avkjøles, men skal beholde en bløt kjerne. Steker du kakene lenger enn det som står i oppskriften, kommer de til å bli helt harde når de er kalde, og det er ikke meningen.

♥ Siden kakene er så bløte når de er varme, må de avkjøles før de flyttes fra stekeplaten til kakeristen, ellers går kakene i stykker.

♥ Kakene holder seg fine lenge. Du kan oppbevare dem i plast og de kan også fryses.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/sjokolademoussecookies-med-valnotter