Vepsebol med lakris

Ingredienser



♥ 3 eggehviter
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 200 g sukker
♥ 200 g kokesjokolade
♥ 200 g mandler
♥ 2 ss rålakrispulver (se tips)

Pynt:
♥ 1 ss rålakrispulver

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene stive. Tilsett vaniljesukker og sukker litt og litt under fortsatt kraftig pisking. Pisk videre til du får en tykk og glatt marengs.

Hakk mandler og kokesjokolade grovt (dette kan gjøres raskt i food processor).

Vend mandlene, sjokoladebitene og rålakrispulver forsiktig inn i marengsen med en slikkepott (se tips).

Sett små topper ved hjelp av to teskjeer på stekeplater dekket med bakepapir. Dryss over litt rålakrispulver til pynt.

Stek kakene midt i ovnen ved 180°C i ca 10 min. La kakene avkjøles helt på platen før de forsiktig flyttes over på rist med en stekespade.

Tips

♥ Det er viktig at mandler, sjokolade og lakrispulveret vendes helt forsiktig inn i marengsen. Bruker du mikseren til dette, vil marengsen kunne klappe sammen og bli tynn i konsistensen, og da vil kakene bli helt flate. Marengsen skal beholde sin tykke konsistens også etter at du har blandet i mandler, sjokolade og lakris.

♥ Som nevnt innledningsvis har jeg brukt rålakrispulver fra danske Mill & Mortar. Det er et økologisk lakrispulver av beste kvalitet som er produsert i Italia. Anbefaler deg virkelig å prøve det ut! En boks inneholder 45 gram, som er nok til denne oppskriften. I Norge fås produktet blant annet kjøpt i butikkene til Meny. Får du ikke tak i rålakris, kan du alternativt blande i 1-2 ss søt lakrissirup eller 1 ss malt lakrispulver.

♥ Vepsebol oppbevares i kakeboks med matpapir mellom lagene. Kakene er myke og skjøre og må behandles med forsiktighet!

♥ Se også **Vepsebol med peanøtter**.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/vepsebol-med-lakris