Honnikorngodt



Ingredienser

125 g delfiafett
100 g kokesjokolade
2 egg
5 ss sukker
200-250 g Honnikorn (ca 1/2 pakke)

Fremgangsmåte

Smelt delfiafett i en liten kjele. Brekk i sjokoladen og la sjokoladen smelte i fettet på svak varme. Avkjøl.

Pisk egg og sukker luftig. Rør inn den avkjølte sjokoladeblandingen. Bland deretter i Honnikorn. Rør slik at Honnikornene blir godt dekket med sjokolade.

Ha blandingen i en liten langpanne (ca 20x30 cm) som er kledd med bakepapir (la papiret stikke opp av formen langs kantene, slik at du senere kan dra kaken opp av formen). Trykk blandingen godt ned og ut i kantene og jevn til overflaten. Avkjøl til sjokoladen har stivnet helt (se tips).

Løft kaken ut av langpannen ved å dra i bakepapiret. Del opp i firkanter med en skarp kniv. Oppbevares kjølig.

Tips

Det går kjapt å avkjøle kaken hvis du setter formen i fryseren.

Oppbevar "Honnikorngodt" i en kakeboks i kjøleskapet eller i fryseren.
"Honnikorngodt" smaker faktisk kjempegodt rett fra fryseren!!!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/honnikorngodt