Vepsebol

Ingredienser



♥ 3 eggehviter
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 200 g sukker
♥ 200 g kokesjokolade
♥ 200 g mandler

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 så mandlene og kokesjokoladen forsiktig inn i marengsen med en slikkepott (se tips). Hvis du ønsker, kan en del av mandlene byttes ut med kokos (se tips).

Sett små topper ved hjelp av to teskjeer på stekeplater dekket med bakepapir.

Stek kakene midt i ovnen ved 180°C i ca 10 minutter.

La kakene avkjøles helt på platen før de forsiktig flyttes over på rist med en stekespade.

Tips

♥ Hvis du ønsker, kan 100 g av mandlene byttes ut med 100 g kokos. Eller bruk bare kokos, se **Vepsebol med kokos**.

♥ Det er viktig at mandler og sjokolade (og evtl. kokos) 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 og sjokolade.

♥ Som du ser på bildet blir Vepsebol hvite på utsiden. Inni er de imidlertid mørkebrune på grunn av den hakkede sjokoladen.

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

♥ Se også **Vepsebol med peanøtter** og **Vepsebol med lakris**.

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

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