Mandelkake med peanøttsjokolade



Ingredienser

4 eggehviter
200 g melis
200 g mandler

Peanøttsjokolade:
1 dl kremfløte
1 ts smør
200 g melkesjokolade
200 g peanøtter

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene stive. Tilsett melis
og pisk videre til marengs. Vend i malte mandler.

Ha deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 200°C i 20-25 min. Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Ha kremfløten i en liten kjele og gi den et oppkok. Ta kjelen av platen tilsett smør og melkesjokoladen oppdelt i biter. Rør til smøret og sjokoladen har smeltet. Bland så i peanøttene. Avkjøl.

Smør peanøttsjokoladen over mandelkaken. Sett kaken kjølig frem til servering.

Tips

"Mandelkake med peanøttsjokolade" er holdbar i kjøleskapet. Kaken kan også fryses.

Det er en smaksak om en vil bruke salte eller usaltede peanøtter. Personlig foretrekker jeg salte peanøtter, men jeg tørker av litt av saltet med kjøkkenpapir før jeg har dem i sjokoladeglasuren.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/mandelkake-med-peanottsjokolade