Mandelsjokolade konfektbiter



Ingredienser

250 g smør
250 g kokesjokolade
6 egg
200 g sukker
250 g mandler
100 g hvetemel

Glasur:
100 g lys kokesjokolade
2 ss kremfløte

Pynt:
halve mandler

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt sjokolade. La sjokoladen smelte i det varme smøret. Pisk eggene og sukkeret lett sammen med en stålvisp. Bland i sjokoladesmøret. Mal mandlene og ha i sammen med hvetemel.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca 30 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken i langpannen. Ta kaken deretter ut av langpannen og fjern bakepapiret.

Kok opp kremfløten til glasuren i en liten kjele. Ta kjelen av platen og ha i oppdelt lys kokesjokolade. Rør til sjokoladen har smeltet.

Smør sjokoladeglasuren over kaken i en jevnt, tynt lag. Del kaken opp i små konfektbiter. Del mandler på midten og legg en halv mandel på hvert kakestykke til pynt. Sett kakestykkene i kjøleskapet til sjokoladeglasuren har stivnet.

Tips

Kakestykkene er fine å fryse!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/mandelsjokolade-konfektbiter