Sarah Bernhardt i langpanne



Ingredienser

Mandelbunn:
400 g mandler
400 g sukker
4 ts bakepulver
6 eggehviter

Sjokoladekrem:
250 g smør
200 g melis
6 eggeplommer
2 barneskjeer kakao
2 ts vaniljesukker

Sjokoladeglasur:
200 g kokesjokolade
2 ss smør

Fremgangsmåte

Mal mandlene og bland med bakepulver. Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret litt og litt og pisk til tykk marengs. Vend i mandlene.

Fordel deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30 x 40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 20 minutter. Avkjøl kaken i langpannen til den er helt kald.

Til sjokoladekremen piskes mykt smør sammen med melis. Pisk inn eggeplommene til en luftig smørkrem. Pisk til slutt inn kakao og vaniljesukkeret. Bre

sjokoladekremen over den kalde mandelbunnen i et jevnt lag. Sett kaken kjølig i et par timer (se tips).

Smelt kokesjokoladen sammen med smøret. Smør sjokoladen over den kalde kaken i et tynt lag. Sett kaken kjølig igjen, til sjokoladeglasuren stivner.

Del kaken opp i firkanter med en skarp kniv. Løft kakestykkene ut av langpannen med en stekespade.

Tips

♥ Mandelbunnen må være helt kald når du smører på sjokoladekremen, ellers vil den smelte inn i kaken. Det er også viktig at kaken med sjokoladekremen er helt kald når du smører på sjokoladeglasuren. Jeg satte langpannen i et kjølerom i et par timer. Det går også an å sette kaken i kjøleskap (hvis du får plass) eller 1 time i fryseren.

♥ Porsjonen sjokoladeglasur holder til et helt tynt lag over hele kaken. Hvis du vil ha et litt tykkere lag glasur, kan du øke mengden kokesjokolade til 250 gram, og vil du ha enda litt mer kan du smelte 300 gram kokesjokolade sammen med 3 ss smør, som jeg har gjort i oppskriften **HER**.

♥ Kaken holder seg god i mange dager! Oppbevares kjølig, ellers blir den klissete. Hvis du har den i kjøleskapet, bør du pakke kaken inn i plast så kantene ikke blir tørre. Kaken kan også fryses, og det er det jeg synes er den beste måten å oppbevare disse kakene på for kakene tiner superraskt!

♥ Klassiske **Sarah Bernhardt** finner du også her på Det søte liv, se oppskriften **HER**. Se også oppskrift på **Sarah Berhardt terte** **HER**. Langpannekakeversjon nesten lik denne, men med *ekstra mye sjokoladekrem* og glasur finner du **HER**.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sarah-bernhardt-i-langpanne