Sarah Bernhardt i langpanne med Baileys



Ingredienser

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

Sjokoladekrem med Baileys:
♥ 250 g smør
♥ 200 g melis
♥ 6 eggeplommer
♥ 2 ss kakao
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 2 ss Baileys

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 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 20 min. 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 deretter inn kakao, vaniljesukker og Baileys.

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.

Om du pynter kakestykkene med spiselige gullflak, blir de ekstra glamorøse å se på.. 🙂

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.

♥ 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!

♥ Gullet jeg har pyntet med er av merket Squires Kitchen. Jeg kjøper spiselig gullflak i nettbutikken til SøteSaker. Gullflaket er skjørt og legges på kaken i små biter med pinsett. Det koster litt med ekte gull, men er gøy å bruke når man vil pynte kaken litt ekstra... 🙂

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

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