Snickerskake i langpanne med karamell



Ingredienser

♥ 6 eggehviter
♥ 450 g sukker
♥ 350 g salte peanøtter (1 pk Polly)
♥ 200 g Ritz kjeks (1 pk)
♥ 2 ts bakepulver
♥ 2 ts vaniljesukker

Karamell:
♥ 400 g søtet, kondensert melk (1 boks, se tips)
♥ 150 g smør
♥ 100 g lys sirup
♥ 150 g salte peanøtter

Sjokoladeglasur:
♥ 6 eggeplommer
♥ 100 g melis
♥ 100 g smør
♥ 200 g kokesjokolade

Pynt:
♥ 100 g salte peanøtter
♥ 100 g salt karamellfudge-strøssel (1 pk, se tips)
♥ 100 g salt karamellsaus (på tube, se tips)

Fremgangsmåte

Kake:
Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret litt og litt under fortsatt pisking. Pisk til du får en tykk marengs. Knus peanøtter og Ritz-kjeksen i food processor til en kornete masse. Vend dette inn i marengsen sammen med bakepulver og vaniljesukker.

Fordel deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 20-25 min. Ta kaken ut av ovnen og avkjøl i formen.

Karamell:
Til karamellen has søtet, kondensert melk i en kjele sammen med smør og sirup. Kok opp blandingen og la den småkoke uten lokk i 15-20 minutter. Det er viktig at du rører hele tiden og følger med slik at karamellen ikke setter seg i bunnen av kjelene og blir brent. Etter 15-20 minutter skal blandingen få en lysebrun karamellfarge og vil være tyktflytende i konsistensen (karamell stivner ytterligere ved avkjøling, så ikke kok lenger enn angitt).

Ta kjelen av platen og vend i hele peanøtter. Fordel peanøttkaramellen deretter over kaken i langpannen. Sett langpannen i kjøleskapet til karamellen stivner.

Sjokoladeglasur:
Til glasuren piskes eggeplommer og melis til tykk eggedosis. Smelt smøret i en liten kjele. Ha i sjokoladen i biter og la den smelte i smøret. Rør blandingen jevn og avkjøl til lunken. Ha sjokoladesmøret i eggedosisen. Avkjøl glasuren i kjøleskapet til den har en tykk og smørevennlig konsistens.

Smør sjokoladeglasuren over den stivnede karamellen. Dryss over peanøtter, og gjerne også karamellfudge-strøssel. Sett kaken i kjøleskapet til sjokoladeglasuren har stivnet.

Del kaken opp i passe store firkanter og legg kakebitene på en rist. Ringle over karamellsausen rett før servering.

Tips

♥ Til karamellen er det viktig at du bruker søtet, kondensert melk, og ikke Viking Melk, som er usøtet, kondensert melk. Begge typer kondensert melk selges på hermetikkboks, men er helt forskjellige i konsistensen. Den søte, kondenserte melken som skal brukes her er tykk i konsistensen og gulaktig i fargen. Fås kjøpt i

de fleste store matbutikkene.

♥ Til pynt brukte jeg salt karamellfudge-strøssel og salt karamellsaus som jeg fant ved isdisken i matbutikken (jeg handlet på Coop Mega). Dette ble supergodt på denne kaken, men kan bare sløyfes hvis du ikke får tak i.

♥ Kaken er kjempefin å fryse. La kakestykkene stå i kjøleskapet til glasuren har stivnet før du pakker dem ned i fryseposer eller fryseboks, da unngår du glasursøl.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/snickerskake-i-langpanne-med-karamell