Sarah Bernhardt i langpanne (med ekstra mye sjokoladekrem)



Ingredienser

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

Sjokoladekrem:
♥ 400 g smør
♥ 400 g melis
♥ 8 eggeplommer
♥ 4 ss kakao
♥ 4 ts vaniljesukker
♥ 3 ss sterk kaffe

Sjokoladeglasur:
♥ 300 g kokesjokolade
♥ 3 ss smør

Fremgangsmåte

Mandelbunn:
Mal mandlene og bland med bakepulver.

Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret litt og litt og pisk til tykk marengs. Vend inn 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.

Sjokoladekrem:
Til sjokoladekremen piskes mykt smør sammen med melis. Pisk inn eggeplommene og deretter kakao, vaniljesukker og kaffe.

Bre sjokoladekremen over den kalde mandelbunnen i et jevnt lag. Sett kaken kjølig i et par timer.

Sjokoladeglasur:
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.

♥ 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!

♥ Sarah Bernhardt-kaken kan varieres på mange måter, f eks med Baileys, med Ritz-kjeks, med gul krem osv. Se alle varianter av Sarah Bernhardt-kaker **HER**.

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

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

ekstra-mye-sjokoladekrem