Vepsebol med peanøtter



Ingredienser

♥ 3 eggehviter
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 200 g sukker
♥ 200 g kokesjokolade
♥ 200 g peanøtter

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene stive. Tilsett vaniljesukker og sukker litt og litt under fortsatt kraftig pisking. Pisk videre til du får en tykk og glatt marengs. Hakk peanøtter og kokesjokolade, og vend forsiktig inn i marengsen med en slikkepott (se tips).

Sett små topper ved hjelp av to teskjeer på stekeplater dekket med bakepapir.

Stek kakene midt i ovnen ved 180°C i ca 10 minutter.

La kakene avkjøles helt på platen før de forsiktig flyttes over på rist med en stekespade.

Tips

♥ Jeg har her brukt salte peanøtter og kokesjokolade. Det går fint å bruke usaltede peanøtter og melkesjokolade i stedet.

♥ Det er viktig at hakkede peanøtter og sjokolade vendes helt forsiktig inn i marengsen. Bruker du mikseren til dette, vil marengsen kunne klappe sammen og

bli tynn i konsistensen, og da vil kakene bli helt flate. Marengsen skal beholde sin tykke konsistens også etter at du har blandet i peanøtter og sjokolade.

♥ Som du ser på bildet blir Vepsebol hvite på utsiden. Inni er de imidlertid mørkebrune på grunn av den hakkede sjokoladen.

♥ Vepsebol oppbevares i kakeboks med matpapir mellom lagene. Kakene er myke og skjøre og må behandles med forsiktighet! Kakene kan også fryses.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/vepsebol-med-peanotter