



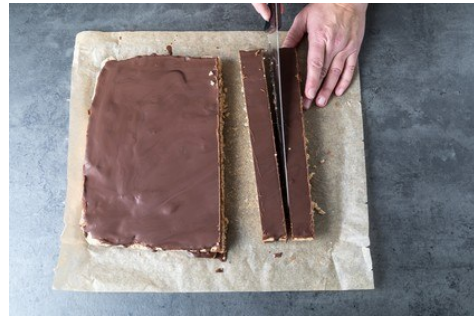
Konfektkake

Imponere gjestene, eller bare ha noe godt til kaffen? Denne konfektkaken kan vi garantere at faller i smak

🕒 OVER 60

👩‍🍳 MIDDELS

Steg for steg



Slik gjør du

Bunn

- ① Eggehvitenes piskes stive, tilsett sukkeret i to omganger. Rør godt mellom hver gang. Tilsett malte mandler og strøkavring. Bland det hele forsiktig, og hell røren i en langpanne (ca. 35 x 40 cm)
- ② Stek kaken på 170 ° C midt i ovnen, ca. 20 min til den er lys og gylden. Avkjøles

Fyll

- ③ Alle ingrediensene røres sammen til en myk krem, og smøres over kaken
- ④ Sett kaken i kjøleskapet, eller i fryseren til sjokoladekremen har stivnet (Det tar 30 - 60 min i kjøleskap)

Glasur

- ⑤ Sjokoladen smeltes i vannbad med kokosfett. Glasuren avkjøles og smøres over kaken
- ⑥ Når den er stivnet skjæres kaken i små terninger, ca. 4 x 4 cm og serveres som konfekt



Konfektkaken holder seg lenger hvis den oppbevares i kjøleskap, eller fryses



Med denne oppskriften får du ca. 64 biter (4 x 4 cm)

Ingredienser

Bunn

6	eggehviter
400 g	sukker
200 g	malte mandler
200 g	strøkavring

Fyll

300 g	melis
300 g	smør
2 ss	vaniljesukker
6	eggeplommer
3 ss	kakao (Regina)

glasur

200 g	Freia Dronning sjokolade
50 g	kokosfett



