



Snadderkake

Ingredienser

Mandelbunn:

- 5 eggehviter
- 250 g mandler
- 250 g melis
- 1 ts bakepulver
- 1 ss hvetemel

Sjokoladeglasur:

- 1 egg
- 0,5 dl kremfløte
- 65 g sukker
- 1 ts vaniljesukker
- 1 ts kaffepulver
- 50 g lys kokesjokolade
- 50 g smør

Pynt:

- kakestrøssel

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitenes stive. Mal mandlene og bland med melis, bakepulver og mel. Vend eggehvitenes i det tørre og rør til en jevn røre.

Ha mandeldeigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca 30 min. Avkjøl kaken i formen. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende kakefat.



Til sjokoladeglasuren has kremfløte, egg og sukker i en kjele. Gi blandingen et oppkok under omrøring. Ta kjelen av platen og rør i vaniljesukker, kaffepulver, oppdelt kokesjokolade og smør. Rør til alt har smeltet og blandingen er glatt og klumpfri. Sett kjelen med kremen i kjøleskapet i minst 2 timer (se tips). Pisk den så opp med elektrisk mikser til den blir luftig og lysere i fargen.

Fordel sjokoladeglasuren over toppen av kaken. Dryss over kakestrøssel til pynt.

Tips

Sjokoladeglasuren må stå i kjøleskapet en god stund før den has på kaken, ellers blir den for tynn i konsistensen.

Kaken på bildet er pyntet med hvitt kakestrøssel, men du kan bruke den typen du ønsker. Det går også fint å sløyfe pynt.

"Snadderkake" er holdbar i kjøleskapet.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/snadderkake>