



Verdens Beste

Ingredienser

Kakebunn:

100 g smør

100 g sukker

4 eggeplommer

100 g hvetemel

1 ts bakepulver

2 ts vaniljesukker

4 ss melk

Marengs:

4 eggehviter

175 g sukker

75 g mandelflarn

Fyll:

5 dl ferdig vaniljekrem (f.eks. Piano)

3 dl kremfløte

Fremgangsmåte

Pisk smør og sukker til smørkrem. Pisk inn en eggeplomme av gangen. Sikt sammen det tørre. Bland inn i deigen sammen med melken. Smør deigen tynt utover bunnen i en stor, bakepapkledde langpanne (ca 30x40 cm).

Visp eggehvitene stive. Tilsett sukkeret og pisk videre til stiv marengs. Fordel jevnt over deigen i langpannen. Strø over mandelflarn.



Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 25 min. Avkjøl kaken helt i formen. Hvelv så ut kaken og fjern bakepapiret. Snu kaken tilbake, slik at marengssiden vender opp. Del kaken i to deler på midten slik at kaken får halv størrelse (ca 20x30 cm).

Pisk kremfløten til fyllet til stiv krem. Bland kremen forsiktig sammen med vaniljekremen (se tips).

Legg den ene kakebunnen på et passende fat (marengsen skal vende oppover). Fordel over vaniljefyllet og legg på den andre kakebunnen.

Tips

Når du lager fyllet må du blande kremen og vaniljekremen helt forsiktig. Jeg anbefaler å bruke en slikkepott og bare så vidt røre fyllet sammen. Det gjør ikke noe hvis fyllet er litt marmorert. Det er min erfaring at fyllet blir altfor tyntflytende hvis du rører for mye.

Et annet alternativ er å la være å blande sammen vaniljekrem og pisket krem. Legg bare først på vaniljekremen og deretter pisket krem oppå. Da er du garantert vellykket resultat - og kaken er like god!

Bruk gjerne Porsgrunns serveringsfat som er tilpasset "Verdens Beste" (se bilde). "Verdens Beste" kan også lages som rund kake, se oppskrift på "Verdens Beste (rund)"

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

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/opskrift/verdens-beste>