



Verdens Beste med bjørnebær

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
400 g avrente hermetiske bjørnebær (2 bokser, se tips)

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). Ha vaniljefyllet og godt avrente bjørnebær mellom kakebunnene.

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.

Du bruker 1-2 bokser med hermetiske bjørnebær til denne kaken, avhengig hvor sterk bjørnebærsmak du vil ha. Du kan også frosne bjørnebær. La de i så fall tine og renne godt av seg (eventuelt sukre dem litt med melis) før du har dem i kaken.

Se også "Verdens Beste med fersken", "Verdens Beste med jordbær" og "Verdens Beste med mandarin".

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

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/verdens-beste-med-bjornebaer>