



## Verdens Beste (rund)

### Ingredienser

#### Kakebunner:

- 75 g smør
- 75 g sukker
- 3 eggeplommer
- 75 g hvetemel
- 0,5 ts bakepulver
- 1 ts vaniljesukker
- 3 ss melk

#### Marengs:

- 3 eggehviter
- 130 g sukker
- 50 g mandelflarn

#### Fyll:

- 3 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.

Ha bakepapir i bunnen på 2 like store, runde kakeformer som er 24-26 cm i diameter (se tips). Smør deigen tynt utover i bunnen på formene.



Visp eggehviten stive. Tilsett sukkeret og pisk videre til stiv marengs. Fordel marengsen jevnt over deigen i de to formene. Strø over mandelflør.

Stek kakebunnene enten hver for seg midt i ovnen ved 175°C i 25 min eller samtidig hvis du har varmluftsovn (se tips). Avkjøl kakene helt i formen.

Løsne kakebunnene fra formen med en skarp kniv. Ta kakene forsiktig ut av formene og fjern bakepapiret.

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

Har du ikke to kakeformer med samme størrelse, kan du steke en kakebunn av gangen.

Hvis du har varmluftsovn, går det fint å steke begge kakebunnene samtidig. Men bytt gjerne plassering på kakebunnene etter halve steketiden, slik at bunnene blir like godt stekt.

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!

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

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/verdens-beste-rund>