



Verdens Beste med fersken

Ingredienser

Kakebunn:

150 g smør
150 g sukker
5 eggeplommer
150 g hvetemel
2 ts bakepulver
4 ss melk

Marengs:

5 eggehviter
250 g sukker
75 g mandler

Fyll:

5 dl ferdig vaniljekrem (f.eks. Piano)
3 dl kremfløte
400-600 g hermetiske fersken

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 utover bunnen i en stor, bakepirkledd langpanne (ca 30x40 cm).

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



Stek kaken nederst i ovnen ved 150°C i 45 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 (20x30 cm).

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

Sett den underste kakebunnen på et fat med marengssiden vendende opp. Ha på vaniljefyllet. La ferskene renne godt av (tørk dem gjerne med en kjøkkenhåndkle) og del dem opp i små biter. Fordel ferskenbiter over vaniljekremen. Dekk med den andre kakebunnen.

Oppbevar kaken kjølig frem til servering.

Tips

1 stor boks hermetisk fersken tilsvarer 400 gram. Du bruker 1-2 slike bokser, avhengig av hvor mye fersken du ønsker. Personlig foretrekker jeg masse fyll og bruker 2 store bokser. Men da er det veldig viktig at ferskenene er helt tørre og avrente, ellers vil fyllet blir for rennende.

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!

Dette er en oppskrift på "Verdens Beste" med litt tykkere bunn (du bruker 5 egg). Jeg synes dette passer godt når man har mye fyll. Liker du bedre å ha tynnere bunn til kaken, kan du bruke oppskriften på "Verdens Beste" (med 4 egg) eller se oppskrift på "Verdens Beste med jordbær" (som er med 3 egg).

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

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