



Fin pariserdame

Ingredienser

Kakebunn:

4 egg

2 eggeplommer

1 dl sukker

1 ss varmt vann

1 dl hvetemel

1 ts bakepulver

150 g mandler

Fyll:

2,5 dl melk

0,5 dl maizena

1 dl sukker

1 ss vaniljesukker

0,5 ts vaniljeessens

250 g smør

Pynt:

50 g mandler

Fremgangsmåte

Pisk egg, eggeplommer og sukker til eggedosis. Pisk inn varmt vann. Sikt mel og bakepulver og vend inn i eggedosisen. Mal mandlene og rør forsiktig i.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 150°C i 45 min. Sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt.



Avkjøl kaken i formen. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken i tre bunner (se tips).

Bland sammen melk, maizena, sukker og vanilje i en kjele. Varm blandingen forsiktig opp under omrøring til den tykner (den må ikke koke). Avkjøl noe. Rør smøret mykt og kremaktig. Bland litt og litt den romtempererte vaniljekremen inn i det myke smøret.

Fordel kremen inni, oppå og rundt kaken. Dryss over hakkede mandler til pynt. Sett kaken i kjøleskapet frem til servering.

Tips

Kakebunnen er lettest å dele om den får stå innpakket i plast i kjøleskapet over natten. Eventuelt kan du ha den i fryseren i en halvtime. Poenget er at kaken stivner til når den blir skikkelig kald og derfor lettere lar seg dele i tynne bunner uten at den går i stykker.

Kaken er holdbar i flere dager i kjøleskapet. Den kan også fryses.

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

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/fin-pariserdame>