



Verdens Beste med blåbær

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 mandler

Fyll:

5 dl ferdig vaniljekrem (f.eks. Piano)
3 dl kremfløte
500 g friske blåbær

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 hakkede mandler.



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.

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 deretter blåbærene. Legg på den andre kakebunnen. Oppbevar kaken kjølig frem til servering.

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.

Bruk helst friske blåbær fordi frosne blåbær kan bli nokså rennende når de tiner.

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

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