Jordbærsuksess



Ingredienser

Mandelbunn:
4 eggehviter
150 g melis
150 g mandler
0,5 ts bakepulver

Suksesskrem:
6 eggeplommer
180 g sukker
1,5 dl kremfløte
1,5 ts vaniljesukker
225 g smør

Pynt:
20 g mandelflak
1 kurv friske jordbær
1 pk jordbærgelé
2,5 dl vann

Fremgangsmåte

Mandelbunn:
Pisk eggehvitene stive. Ha i melis og pisk videre til marengs. Mal mandlene og bland inn bakepulveret. Vend dette deretter sammen med marengsen så du får en tykk mandeldeig.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 30 minutter. Avkjøl kaken helt i formen.

Løsne kaken forsiktig fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat. Vask kakeringen og fest den godt rundt kaken på fatet. Det går også an å la kaken bli værende i formen, men da blir det litt mer kronglete å få den ferdige kaken over på et kakefat.

Suksesskrem:
Bland eggeplommer, kremfløte, sukker og vaniljesukker i en liten kjele. Kok opp under stadig omrøring. Ta kjelen fra platen og la kremen avkjøles til den er romtemperert.

Pisk deretter inn mykt, romtemperert smør.

Fordel kremen over kaken i formen. Sett fatet i kjøleskapet til kremen har stivnet.

Jordbærlokk:
Dryss mandelflak over kaken. Fordel rensede og oppdelte jordbær over kaken.

Kok opp vann og løs opp jordbærgeléen i vannet. Avkjøl til geléblandingen er helt kald, men ikke stivnet (se tips).

Ha geléen forsiktig over jordbærene og sett kaken i kjøleskapet til geléen har stivnet.

Skjær forsiktig langs kanten på formen med en skarp kniv og fjern kakeringen.

Tips

♥ Pass nøye på at kremen ikke setter seg fast i bunnen på kjelen, eller blir brent under kokingen. Brune flekker i kremen er ikke særlig pent. Merk at kremen må koke en stund mens du visper (ca. 30 sekunder), slik at den blir merkbart tykkere i konsistensen.

♥ For å unngå at den gule kremen blir for tynn i konsistensen, er det viktig at du avkjøler den kokte kremen til romtemperatur før du pisker inn mykt smør i klatter. Den gule kremen vil tykne ytterligere når kaken står i kjøleskapet.

♥ Friske jordbær blir finest på kaken, men du kan også bruke frosne. Da blir kaken litt mer rennende, men like god!

♥ Ikke ta av kakeringen før du heller over geléen, ellers vil geléen renne ut gjennom sprekkene mellom kaken og formen.

♥ Det er viktig at geléen er helt kald før du heller den over jordbærene, ellers smelter suksesskremen. Du trenger ikke å bruke all geléen, det ser ofte finest ut hvis jordbærene bare såvidt dekkes og blir blanke.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/jordbaersuksess