Budapestkake (lys)



Ingredienser

6 eggehviter
3 dl sukker
1 pk kakefyll med vaniljesmak (uten koking)
100 g hasselnøtter

Fyll:
8 ss aprikossyltetøy
3 dl kremfløte
2 ss melis
1 boks hermetiske aprikoser

Pynt:
25 g hasselnøtter
melisdryss

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene stive. Pisk inn sukkeret litt og litt og pisk til stiv marengsmasse. Vend i vaniljesauspulveret (kun pulveret!) og malte nøtter.

Fordel halvparten av marengsdeigen i en rund form (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek midt i ovnen ved 175°C i 15-20 min. Avkjøl i formen før kaken hvelves ut og bakepapiret fjernes. Gjenta med resten av deigen, men dryss grovt hakkede hasselnøtter over denne kaken.

Pisk kremfløten til krem sammen med melis. Hakk godt avrente aprikoser og vend i kremen.

Sett kakebunnen uten nøttepynt på et passende fat. Smør halvparten av aprikossyltetøyet på bunnen. Fordel så aprikoskremen jevnt over kaken i et tykt lag. Vend den andre kakebunnen på en rist, et stort, flatt lokk eller liknende, slik at nøttene vender nedover. Smør aprikossyltetøy på bunnen. Hvelv kakebunnen over på kaken ved hjelp av risten eller lokket, slik at nøttene vender opp. Sikt over litt melis til pynt.

Tips

Merk at kakebunnene hever seg mye under steking, men faller sammen igjen en stund etter at de er tatt ut av ovnen.

Kakebunnen må stekes i to omganger, da den er håpløs å dele i to bunner. Hvis du ikke har tid til dette, kan du steke kaken i en langpanne (slik som "Budapestrullen lys"), og så dele kaken på midten, slik at du får to mindre firkantede bunner. Du får da en rektangulær kake à la "Verdens Beste".

Av eggeplommene du får til overs kan du f.eks. lage "Gullkake" eller "Gullkake med eple".

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/budapestkake-lys