Bringebærsuksess



Ingredienser

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

Suksesskrem:
6 eggeplommer
150 g sukker
1,5 dl kremfløte
1,5 ts vaniljesukker
250 g smør

Pynt:
15 g mandelflarn
1 kurv friske bringebær
1 pk bringebærgelé
2,5 dl vann

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene stive. Ha i melis og pisk videre til marengs. Bland i bakepulver. Mal mandlene og rør i til slutt. Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 30 min. 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 sett den rundt kaken på fatet.

Bland eggeplommer, kremfløte, sukker og vaniljesukker i en liten kjele. Kok opp under stadig omrøring. Ta kjelen fra platen om la kremen avkjøle til romtemperatur. Pisk så inn mykt smør i små klatter med en stålvisp. Ha kremen over kaken i formen og sett fatet i kjøleskapet til kremen har stivnet (jeg pleier å la kaken stå i kjøleskapet over natten).

Dryss mandelflarn over kaken. Fordel rensede bringebær over kaken. Kok opp vann og løs opp bringebærgeléen i vannet. Avkjøl til blandingen er helt kald, men ikke stivnet (se tips). Ha geléen forsiktig over bringebærene og sett kaken i kjøleskapet til geléen har stivnet. Skjær forsiktig langs kanten på formen med en skarp kniv og fjern kakeringen.

Tips

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 bringebærene, ellers smelter suksesskremen. Du trenger ikke å bruke all geléen.

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

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

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