Verdens Beste med mandariner

Ingredienser



Kakebunner:
♥ 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

Vaniljekrem:
♥ 5 dl kremfløte
♥ 1 ts vaniljepasta
♥ 25 g maisenna
♥ 125 g sukker
♥ 4 eggeplommer

Fyll:
♥ 3 dl kremfløte
♥ 350 g avrente hermetiske mandariner (2 små bokser)

Fremgangsmåte

Vaniljekrem:
Hvis du vil bruke hjemmelaget vaniljekrem, lønner det seg å gjøre den klar kvelden i forveien (du kan også bruke ferdigkjøpt vaniljekrem, se tips). Kok opp kremfløte og vanilje. I en annen bolle piskes eggeplommer, maisenna og sukker lett sammen.

Ha den varme vaniljefløten litt og litt i eggeblandingen. Bland godt med håndvispen. Ha så det hele tilbake i kjelen.

Varm opp på nytt under stadig omrøring, men nå er det veldig viktig at kremen ikke koker for da kan den skille seg. Vaniljekremen tykner etter hvert som den blir varm. Ta kjelen av platen og la vaniljekremen avkjøles til romtemperatur. Rør av og til.

Sett så vaniljekremen i kjøleskapet til den er helt tykk (gjerne over natten, men dekk da gjerne over med litt plastfilm så det ikke danner seg snerk på overflaten).

Kakebunner med marengs:
Pisk smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggeplommene. Sikt sammen det tørre. Bland det tørre og melken i smørkremen så du får en jevn deig.

Visp eggehvitene stive. Tilsett sukkeret og pisk videre til stiv marengs.

Smør deigen tynt utover i bunnen på en stor, bakepapirkledd langpanne (ca. 30 x 40 cm).

Fordel marengsen jevnt over deigen i langpannen. Strø over hakkede mandler. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 25 minutter.

Avkjøl kaken helt i langpannen. 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 (ca. 20 x 30 cm).

Fyll:
Ta vaniljekremen ut av kjøleskapet. Pisk den raskt opp med elektrisk håndmikser.

Legg den ene kakebunnen på et passende fat. Jeg foretrekker at marengsen vender oppover, men legg marengsen vendende ned mot fatet dersom du synes det er viktig at marengsen holder seg sprø. Fordel vaniljekremen over kaken.

La mandarinene renne godt av seg (tørk dem gjerne med en kjøkkenhåndkle) og legg dem tett i tett over vaniljekremen.

Pisk kremfløten til stiv krem og smør kremen over mandarinene.

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

Tips

♥ Merk at det kommer til å bli kun et veldig tynt lag med kakedeig i langpannen. Bruk en smørekniv og gjør deg litt flid med å prøve å få deigen utover i et tynt og jevnt lag. Det er meningen at deiglaget skal være tynt, og kaken kommer til å bli høy nok med to lag, marengs og fyll. □□

♥ Jeg foretrekker å bruke **hjemmelaget vaniljekrem**, men det går også helt greit å bruke 5 dl ferdigkjøpt vaniljekrem.

♥ Jeg bruker 2 små bokser hermetiske mandariner til denne kaken. Husk å la dem renne godt av seg før du legger dem på vaniljekremen ellers vil fyllet blir for rennende.

♥ Kaken bør serveres samme dag som den er laget. Oppbevar kaken kjølig frem til servering.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/verdens-beste-med-mandariner