Minisuksess



Ingredienser

Mandelbunn:
2 eggehviter
1 pk makronfyll (se tips)

Gul krem:
2 eggeplommer
50 g sukker
0,5 dl kremfløte
0,5 ts vaniljesukker
100 g smør

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene stive. Vend i makronfyllet.

Ha deigen i en liten, rund form (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 25 min. Avkjøl kaken i formen.

Ha eggeplommer, sukker, kremfløte og vaniljesukker i en liten kjele. Varm opp til kokepunktet mens du rører med en stålvisp, slik at kremen tykner. Ta kjelen av platen og avkjøl kremen til den er lunken. Pisk inn romtemperert, mykt smør i små porsjoner.

Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et lite kakefat. Smør over den gule kremen. Sett kaken kaldt.

Tips

Makronfyll fra Freia (200 g) fås kjøpt i så å si alle matvarebutikkene i Norge. Får du ikke tak i makronfyll, kan du bruke en blanding av 100 g malte mandler + 100 g melis i stedet.

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

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