Fin pariserdame



Ingredienser

Kakebunn:
4 egg
2 eggeplommer
1 dl sukker
1 ss varmt vann
1 dl hvetemel
1 ts bakepulver
150 g mandler

Fyll:
2,5 dl melk
0,5 dl maizena
1 dl sukker
1 ss vaniljesukker
0,5 ts vaniljeessens
250 g smør

Pynt:
50 g mandler

Fremgangsmåte

Pisk egg, eggeplommer og sukker til eggedosis. Pisk inn varmt vann. Sikt mel og bakepulver og vend inn i eggedosisen. Mal mandlene og rør forsiktig i.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 150°C i 45 min. Sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt. Avkjøl kaken i formen.

Ta den ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken i tre bunner (se tips).

Bland sammen melk, maizena, sukker og vanilje i en kjele. Varm blandingen forsiktig opp under omrøring til den tykner (den må ikke koke). Avkjøl noe. Rør smøret mykt og kremaktig. Bland litt og litt den romtempererte vaniljekremen inn i det myke smøret.

Fordel kremen inni, oppå og rundt kaken. Dryss over hakkede mandler til pynt. Sett kaken i kjøleskapet frem til servering.

Tips

Kakebunnen er lettest å dele om den får stå innpakket i plast i kjøleskapet over natten. Eventuelt kan du ha den i fryseren i en halvtime. Poenget er at kaken stivner til når den blir skikkelig kald og derfor lettere lar seg dele i tynne bunner uten at den går i stykker.

Kaken er holdbar i flere dager i kjøleskapet. Den kan også fryses.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/fin-pariserdame