Suksesskake i langpanne



Ingredienser

Mandelkake:
10 eggehviter
500 g melis
500 g mandler
4 ss hvetemel
2 ts bakepulver

Gul krem:
8 eggeplommer
1,5 dl kremfløte
150 g sukker
2 ts vaniljesukker
250 g smør

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene stive. Tilsett melis og pisk videre til tykk marengs. Mal mandlene. Bland mandlene med mel og bakepulver. Vend dette inn i marengsmassen.

Bre deigen jevnt utover i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 30 min. Avkjøl kaken i formen. Hvelv den ut og dra av bakepapiret.

Ha eggeplommene til den gule kremen i en tykkbunnet kjele sammen kremfløte og sukker. Kok opp under stadig omrøring og la kremen småkoke til den får en tykk konsistens (se tips). Ta kjelen av platen og rør inn vaniljesukkeret og deretter romtemperert smør i klatter. Avkjøl kremen til den er helt kald og nokså tykk i

konsistensen.

Bre den gule kremen over den avkjølte langpannekaken og del kaken opp i passe store firkanter.

Tips

Det viktige når du lager denne kaken er å få passe konsistens på den gule kremen. Kremen kan bli litt for tynn og begynner da å renne nedover sidene på kakestykkene. For å unngå dette, er det for det første viktig at du lar eggemassen småkoke lenge nok til at den blir skikkelig tykk. Det tar noen minutter. Pass veldig nøye på at den ikke blir brent. Du må røre hele tiden. Deretter er det viktig at du lar den ferdige kremen bli ordentlig kald i kjøleskapet (eller en stund i fryser). Da blir smøret som er i kremen stivt, og kremen dermed tykkere. Kremen kan gjerne stå i kjøleskapet over natten før du har den på kaken.

Kakestykkene egner seg godt til frysing. Eneste problem er at den gule kremen vil være nokså klissete, så kakestykkene bør ikke has i fryseposer og stables før de er helt frosne. Når du skal ta dem frem til tining, tar du dem ut av fryseposene i frossen tilstand og lar kakene tine direkte på kakefatet.

Oppskrift på "Suksesskake" finnes i mange ulike varianter på detsoteliv.no. Søk på ordet "suksess" i tittelfeltet på startsiden, og se hvor mange treff du får!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/suksesskake-i-langpanne