Kjempesuksess



Ingredienser

Mandelkake:
♥ 8 eggehviter
♥ 400 g melis
♥ 400 g mandler
♥ 3 ss hvetemel
♥ 2 ts bakepulver

Gul krem:
♥ 8 eggeplommer
♥ 2 dl kremfløte
♥ 250 g sukker
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 250 g smør

Pynt:
♥ 100 g melkesjokolade
♥ 2 ss kremfløte

Fremgangsmåte

Mandelkake:
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 30 x 40 cm).

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 30 minutter.

Avkjøl kaken i formen. Hvelv den ut og dra av bakepapiret. Del kaken på midten slik at du får to kakebunner med halv størrelse.

Gul suksesskrem:
Bland eggeplommer, kremfløte, sukker og vaniljesukker i en kjele. Kok opp under stadig omrøring. La kremen småkoke mens du visper hele tiden, til du merker at den tykner. Ta kjelen fra platen og la kremen avkjøle til romtemperatur (se tips). Pisk så inn mykt smør i små klatter.

La kremen stå i kjøleskapet til den har passe tykk konsistens.

Montering og pynt:
Legg den ene kakebunnen på et passende, avlangt kakefat. Bre over drøyt halvparten av den gule kremen. Legg den andre bunnen oppå og smør på resten av kremen.

Smelt melkesjokoladen over svak varme sammen med fløten. Rør den glatt og ringle over kaken til pynt.

Sett kaken i kjøleskapet frem til servering.

Tips

♥ Pass nøye på at kremen ikke setter seg fast i bunnen på kjelen, eller blir brent under kokingen. Brune flekker i kremen er ikke særlig pent. Merk at kremen må koke en stund mens du visper (ca. 30 sekunder), slik at den blir merkbart tykkere i konsistensen.

♥ For å unngå at den gule kremen blir for tynn i konsistensen, er det viktig at du avkjøler den kokte kremen til romtemperatur før du pisker inn mykt smør i klatter.

♥ Den gule kremen vil tykne ytterligere når kaken står i kjøleskapet.

♥ Kaken er holdbar i kjøleskapet og kan fryses!

♥ Oppskrift på **Suksesskake** finnes i mange ulike varianter her 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/kjempesuksess