Suksesskake med firkløverglasur



Ingredienser

Mandelkake:
8 eggehviter
400 g sukker
400 g mandler

Gul krem:
7 eggeplommer
1 dl kremfløte
150 g melis
2 ts vaniljesukker
200 g smør

Firkløverglasur:
400 g Firkløversjokolade
8 ss kremfløte

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukker og pisk videre til tykk marengs. Mal mandlene og vend inn i marengsmassen.

Bre deigen jevnt utover i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 20 min. Avkjøl kaken i formen. Hvelv den ut og dra av bakepapiret. Del kaken på midten slik at du får to kakebunner med halv størrelse. (Hvis du vil ha rund kake, se tips.)

Ha eggeplommene til den gule kremen i en tykkbunnet kjele sammen kremfløte og melis. 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.

Legg den ene kakebunnen på et passende, avlangt kakefat. Bre over den gule kremen. Legg den andre bunnen oppå.

Smelt sjokoladen over svak varme sammen med fløten. Rør den glatt og smør den over kaken til pynt. Sett kaken i kjøleskapet frem til servering.

Tips

Det viktige når du lager denne kaken er å få passe konsistens på den gule kremen. Pass for det første på 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. Da blir smøret som er i kremen stivt, og kremen dermed tykkere.

Dersom du vil ha rund kake, fordeler du mandeldeigen i to runde former (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek som angitt. Dersom du har varmluftsovn, kan du steke bunnene samtidig, men bytt da plassering i ovnen etter halve steketiden.

Kaken er holdbar i kjøleskapet og kan fryses!

Oppskrift på "Suksesskake" finnes i mange ulike varianter på www.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-med-firkloverglasur