Mandelkake med appelsinkrem



Ingredienser

Mandelkake:
200 g skåldede mandler
4 dl melis
5 eggehviter

Appelsinkrem:
5 eggeplommer
1,5 dl sukker
2 dl kremfløte
2 ts potetmel
50 g smør
revet skall av 1 appelsin

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene stive. Mal mandlene og bland med melis. Vend i de stivpiskede eggehvitene.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 35-40 min. Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken forsiktig fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Pisk sammen eggeplommer, kremfløte, sukker og potetmel i en tykkbunnet kjele (ikke aluminium). Kok opp under stadig pisking til kremen blir tykk og porøs. Ta kjelen av platen. Tilsett smør i klatter og pisk kremen kald. Rør inn revet appelsinskall. La kremen stå i kjøleskapet til den har tykk konsistens.

Bre appelsinkremen jevnt over mandelkaken. Pynt kaken eventuelt med sølvkuler eller revet appelsinskall.

Tips

Kaken holder seg i mange dager i kjøleskapet. Den kan fryses med kremen. Kaken smaker best godt avkjølt.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/mandelkake-med-appelsinkrem