Kjærlighetssuksess



Ingredienser

Mandelbunn:
4 eggehviter
150 g melis
150 g mandler
0,5 ts bakepulver

Gul krem:
6 eggeplommer
150 g sukker
1,5 dl kremfløte
1,5 ts vaniljesukker
200 g smør

Pynt:
revet kokesjokolade eller
sjokoladestrøssel

Fremgangsmåte

Mandelbunn:
Pisk eggehvitene stive. Ha i melis og pisk videre til marengs. Bland i bakepulver. Mal mandlene og rør i til slutt.

Ha deigen i en hjerteform (1,5 liter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 30 min. Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken forsiktig fra formen med en skarp kniv. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Pakk kaken inn i plast og la den avkjøles til dagen etter.

Suksesskrem:
Bland eggeplommer, kremfløte, sukker og vaniljesukker i en liten kjele. Kok opp under stadig omrøring. Ta kjelen fra platen og la kremen avkjøle til romtemperatur. Pisk så inn mykt smør i små klatter med en stålvisp. La kremen avkjøles i kjøleskapet over natten.

Dagen etter piskes den kalde suksesskremen med elektrisk håndmikser til den blir lysegul og så tykk at den holder fasongen ved sprøyting.

Pynting:
Sett kaken på et fat. Smør et tynt lag pisket suksesskrem over hele kaken.

Ha resten av kremen i en sprøytepose og sprøyt rosetter på toppen av kaken. Dryss over revet sjokolade eller sjokoladestrøssel.

Tips

Pass nøye på at den gule kremen ikke setter seg fast i bunnen på kjelen, eller blir brent under kokingen.

Det er viktig at kremen får stå i kjøleskapet over natten før den piskes opp, ellers risikerer du at den ikke blir tykk.

Kaken holder seg god i flere dager i kjøleskapet.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/kjaerlighetssuksess