Verdens Beste med tyttebærkrem



Ingredienser

Kakebunner:
♥ 100 g smør
♥ 100 g sukker
♥ 4 eggeplommer
♥ 100 g hvetemel
♥ 1 ts bakepulver
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 4 ss melk

Marengs:
♥ 4 eggehviter
♥ 175 g sukker
♥ 75 g mandler

Fyll:
♥ 6 dl kremfløte
♥ 560 g rørte tyttebær (se tips)

Fremgangsmåte

Kakebunner med marengs:
Pisk smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggeplommene. Sikt sammen det tørre. Bland det tørre og melken i smørkremen så du får en jevn deig.

Visp eggehvitene stive. Tilsett sukkeret og pisk videre til stiv marengs.

Smør deigen tynt utover i bunnen på en stor, bakepapirkledd langpanne (ca. 30 x 40 cm). Fordel marengsen jevnt over deigen i langpannen. Strø over hakkede mandler.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 25 minutter.

Avkjøl kaken helt i langpannen. Hvelv så ut kaken og fjern bakepapiret. Snu kaken tilbake, slik at marengssiden vender opp. Del kaken i to deler på midten slik at kaken får halv størrelse (ca. 20 x 30 cm).

Fyll:
Pisk kremfløten til fyllet til stiv krem. Vend forsiktig inn rørte tyttebær.

Legg den ene kakebunnen på et passende fat. Jeg foretrekker at marengsen vender oppover, men legg marengsen vendende ned mot fatet dersom du synes det er viktig at marengsen holder seg sprø.

Fordel over tyttebærkremen. Legg på den andre kakebunnen. Oppbevar kaken kjølig frem til servering.

Tips

♥ Merk at det kommer til å bli kun et veldig tynt lag med kakedeig i langpannen. Bruk en smørekniv og gjør deg litt flid med å prøve å få deigen utover i et tynt og jevnt lag. Det er meningen at deiglaget skal være tynt, og kaken kommer til å bli høy nok med to lag, marengs og tyttebærkrem. □□

♥ I kaken på bildet har jeg brukt 2 pakker ferdigrørt tyttebærsyltetøy (fra Nora, kjøpes frossen, 1 pk = 280 g). Det går fint å røre tyttebær selv i stedet (se **Rørte tyttebær**). Bruk da 400 g tyttebær (friske eller frosne) og ca. 150 g sukker (smak deg til).

♥ Kaken smaker best samme dag den er fylt, men kan godt stå og trekke et par timer. Oppbevares kjølig frem til servering.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/verdens-beste-med-tyttebaerkrem