Suksesskake med karamelliserte mandler



Ingredienser

Mandelbunner:
6 eggehviter
200 g sukker
200 g mandler
50 g brente mandler

Gul suksesskrem:
8 eggeplommer
200 g melis
2,5 dl kremfløte
250 g smør

Pynt:
50 g brente mandler

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene stive. Tilsett halvparten av sukkeret og pisk til marengs. Tilsett resten av sukkeret og pisk videre til en tykk, blank og skinnende marengs. Mal mandler og brente mandler fint i food processor med hakkekniv. Vend dette inn i marengsmassen.

Fordel deigen i to runde former (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek bunnene midt i ovnen ved 180°C i 15-20 min. Avkjøl bunnene i kjøleskapet til de er helt kalde. Ta bunnene ut av formene og dra forsiktig av bakepapiret.

Til suksesskremen has eggeplommer, melis og kremfløte i en kjele. Kok opp under stadig omrøring og til kremen tykner. Ta kjelen av platen og pisk i mykt smør i klatter. Sett kjelen med den gule kremen i kjøleskapet til den blir helt kald.

Kle en rund form (22-24 cm) med plastfolie og legg i den ene mandelbunnen. Ha over halvparten av den gule kremen. Legg over den andre mandelbunnen og dekk med resten av den gule kremen. Sett formen i kjøleskapet til dagen etter.

Dagen etter løsnes kaken forsiktig fra kakeformen og føres over på et kakefat. Dryss over hakkede brente mandler til pynt.

Tips

"Brente mandler" er sukkerkaramelliserte mandler som er spesielt populære til jul. Du kan bruke kjøpte eller lage dine egne. Oppskrift finner du her på www.detsoteliv.no!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/suksesskake-med-karamelliserte-mandler