Verdens Beste til 17. mai



Ingredienser

Kakebunn:
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
50 g mandelflak

Fyll:
5 dl ferdig vaniljekrem
3 dl kremfløte
1 ts vaniljesukker
1 kurv jordbær
1 kurv bringebær
1 kurv blåbær

Pynt:
norske flagg

Fremgangsmåte

Pisk smør og sukker til smørkrem. Pisk inn en eggeplomme av gangen. Sikt sammen det tørre. Bland inn i deigen sammen med melken. Smør deigen tynt utover bunnen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30 x 40 cm).

Visp eggehvitene stive. Tilsett sukkeret og pisk videre til stiv marengs. Fordel jevnt over deigen i langpannen. Strø over mandelflak.

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

Pisk kremfløten til fyllet til stiv krem sammen med vaniljesukkeret. Bland kremen forsiktig sammen med vaniljekremen (se tips).

Legg den ene kakebunnen på et passende fat (marengsen skal vende oppover). Fordel over vaniljefyllet og deretter jordbær oppdelt i skiver, bringebær og blåbær. Legg på den andre kakebunnen. Pynt med norske flagg. Oppbevar kaken kjølig frem til servering.

Tips

Vaniljesukker med ekte vanilje gir ekstra god smak på kaken!

Når du lager fyllet må du blande kremen og vaniljekremen helt forsiktig. Jeg anbefaler å bruke en slikkepott og bare så vidt røre fyllet sammen. Det gjør ikke noe hvis fyllet er litt marmorert. Det er min erfaring at fyllet blir altfor tyntflytende hvis du rører for mye.

Bruk friske bær i fyllet. Bær som har vært frosne blir for bløte og rennende.

Bruk gjerne Porsgrunns serveringsfat som er tilpasset "Verdens Beste" og pynt det med 17. mai-servietter før du legger på kaken for ekstra 17. mai-stemning.

Kaken kan fint lages dagen i forveien, men den smaker aller, aller best samme dag!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/verdens-beste-til-17-mai