Påskesuksess



Ingredienser

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

Suksesskrem med appelsinsmak:
♥ 6 eggeplommer
♥ 1 dl sukker
♥ 1 dl presset appelsinsaft
♥ revet skall av 1 appelsin
♥ 100 g smør

Pynt:
♥ påskemarsipan (se tips)

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 rund kakeform (24 cm i diameter) 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. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Suksesskrem med appelsinsmak:
Bland eggeplommer, sukker, appelsinsaft og appelsinskall i en liten kjele. Kok opp under stadig omrøring. Ta kjelen fra platen og visp inn mykt smør i små klatter med en stålvisp. Avkjøl kremen til den er helt kald og tykk i konsistensen (det tar noen timer, se tips).

Smør appelsinkremen jevnt over kaken og også litt langs kantene. Pynt kanten av kaken med avkuttede stenger av påskemarsipan og pynt toppen med påskesjokolade og -marsipan.

Tips

♥ Pass nøye på at kremen ikke setter seg fast i bunnen på kjelen, eller blir brent under kokingen. Brune flekker i kremen er ikke særlig pent.

♥ Kremen er nokså flytende i starten. La den derfor stå lenge nok i kjøleskapet til smøret i kremen stivner og kremen blir tykk og har fin smørekonsistens (det tar noen timer i kjøleskapet).

♥ Jeg har pyntet kanten med stenger av gul påskemarsipan (kolibristenger) og på toppen med påskeegg (kolibriegg). Jeg brukte 4 pakker kolibristenger til å ha rundt kanten av kaken (12 stenger totalt) og delte hver stang i 3 deler. Tilpass lengden på marsipanstengene så de blir like høye som kaken. Husk å smøre litt av den gule kremen langsmed kanten av kaken først, så sitter marsipanstengene godt fast til kaken.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/paskesuksess