Det søte liv...

Sommersuksess



Ingredienser

Mandelbunn:
♥ 9 eggehviter
♥ 300 g melis
♥ 300 g mandler

Firkløverkrem:
♥ 1 dl kremfløte
♥ 2 dl sukker
♥ 100 g smør
♥ 200 g Firkløver

Gul suksesskrem:
♥ 9 eggeplommer
♥ 1,5 dl kremfløte
♥ 220 g sukker
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 300 g smør

Fløtekrem:
♥ 5 dl kremfløte
♥ 2 ss melis

Pynt:
Blandede friske bær, for eksempel:
♥ 300 g bringebær
♥ 100 g blåbær
♥ 100 g rips

Fremgangsmåte

Gul suksesskrem:
Start helst dagen i forveien med å lage klar suksesskremen: Ha eggeplommer i en kjele sammen med fløte og sukker. Visp blandingen sammen og varm opp under stadig omrøring til kremen begynner å småkoke. Rør hele tiden til blandingen begynner å tykne. Ta kjelen av platen og rør i vaniljesukker og smør oppdelt i biter. La smøret smelte og rør kremen glatt. Sett kjelen i kjøleskapet i minst noen timer så kremen tykner i konsistensen. Jeg foretrekker å la kremen stå i kjøleskapet over natten.

Mandelbunn:
Pisk eggehvitene til stivt skum. Tilsett melis og pisk forsiktig sammen så du får en luftig marengs. Mal mandlene fint enten i kvern eller i food processor med hakkekniv og vend mandlene inn i marengsen.

Fordel mandeldeigen utover i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 25 minutter. Avkjøl helt.

Hvelv mandelbunnen over på et stort fat (se tips) og dra forsiktig av bakepapiret.

Firkløverkrem:
Ha kremfløte, smør og sukker i en kjele. Varm opp til kokepunktet, så smøret og sukkeret smelter helt og ta kjelen av platen. Brekk Firkløversjokoladen i biter og ha oppi kjelen. La sjokoladen smelte og rør sjokoladekremen glatt. Avkjøl kremen i romtemperatur.

Montering:
Bre Firkløverkremen i et jevnt lag over mandelbunnen. Ha over den gule suksesskremen.

Pisk kremfløten og melis til luftig krem. Sprøyt kremen på kaken eller fordel den på kaken i små klatter. Du kan sprøyte kremen på kaken slik du ønsker, jeg valgte diagonale striper denne gangen.

Pynt kaken med masse friske bær!

Tips

♥ Kaken blir like stor som en stor langpanne, så det lønner seg å finne frem et stort fat. Har du ikke et så stort fat, kan du kle en stekeplate med gavepapir eller fine servietter - så vips har du en fint fat du kan bruke.

♥ Kaken bør stå kaldt frem til servering, så hold av en hylle i kjøleskapet ditt.

♥ Rund kake: Alternativt kan du steke mandeldeigen i to runde former som er 26 cm i diameter. Smør Firkløverkremen på hver av bunnene og sett dem oppå hverandre med gul krem imellom. Det lønner seg da å bruke kun 1 dl kremfløte i den gule kremen, så den blir fast nok til å tåle tyngden av den andre kakebunnen. Dekk hele kaken med pisket krem og pynt med bær på toppen!

For rund variant av denne kaken se også oppskrift på **Trippelkremkake** og for kake tilpasset liten langpanne, se **Trippelkake i langpanne**.

♥ Mandelbunn med Firkløverkrem oppå og suksesskremen kan lages klar dagen i forveien. Kaken bør serveres samme dag den pyntes med pisket fløtekrem og bær.

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

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