Sarah Bernhardt i langpanne med suksesskrem



Ingredienser

Mandelbunn:
♥ 400 g mandler
♥ 400 g sukker
♥ 4 ts bakepulver
♥ 6 eggehviter

Gul suksesskrem:
♥ 6 eggeplommer
♥ 1,5 dl kremfløte
♥ 150 g sukker
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 200 g smør

Sjokoladeglasur:
♥ 200 g kokesjokolade (se tips)
♥ 2 ss smør

Fremgangsmåte

Mandelbunn: Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret litt og litt og pisk til tykk marengs. Mal mandlene og bland med bakepulver. Vend mandlene inn i marengsen. Fordel deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 20 min. Avkjøl kaken i langpannen til den er helt kald.

Suksesskremen: Ha eggeplommene til den gule kremen i en tykkbunnet kjele sammen kremfløte og sukker. Kok opp under stadig omrøring og la kremen småkoke til den får en tykk konsistens (se tips). Ta kjelen av platen og rør inn vaniljesukkeret

og deretter romtemperert smør i klatter. Avkjøl kremen til den er helt kald og nokså tykk i konsistensen.

Bre først da suksesskremen jevn over mandelbunnen i langpannen. Sett kaken i kjøleskapet over natten (eller et par timer i fryseren).

Sjokoladeglasur: Smelt kokesjokoladen sammen med smøret. Avkjøl den smeltede sjokoladen litt, men ikke mer enn at den fortsatt er helt flytende.

Ta kaken ut av kjøleskapet (eller fryseren) og smør den smeltede sjokoladen raskt over den kalde kaken i et tynt lag. Sett kaken kjølig igjen, til sjokoladeglasuren stivner.

Del kaken opp i firkanter med en skarp kniv. Løft kakestykkene ut av langpannen med en stekespade.

Tips

♥ Det viktige når du lager denne kaken er å få passe konsistens på den gule kremen. Kremen kan bli litt for tynn og begynner da å renne nedover sidene på kakestykkene. For å unngå dette, er det for det første viktig at du lar eggemassen småkoke lenge nok til at den blir skikkelig tykk. Det tar noen minutter. Pass veldig nøye på at den ikke blir brent. Du må røre hele tiden. Deretter er det viktig at du lar den ferdige kremen bli ordentlig kald i kjøleskapet (eller en stund i fryser). Da blir smøret som er i kremen stivt, og kremen dermed tykkere.

♥ Det er viktig å smelte sjokoladen skånsomt, ellers kan den klumpe seg. Synes du det er vanskelig, er et godt tips å bruke sjokolade spesielt beregnet på smelting (som for eksempel Smelt sjokolade fra Freia).

♥ Et godt tips for å få pene kakestykker, er å la kaken stå i romtemperatur i noen minutter før du begynner å skjære i kaken. Da mykner sjokoladeglasuren slik at den ikke sprekker opp når du skjærer i kaken. Det kan også hjelpe godt å bruke en stor kniv som du holder jevnlig under rennende varmt vann.

♥ Oppbevar kakestykkene kjølig helt frem til servering for å unngå at de blir klissete. Kakestykkene egner seg godt til frysing. Eneste problem er at den gule kremen og sjokoladeglasuren vil være nokså klissete, så kakestykkene bør ikke has i fryseposer og stables før de er helt frosne. Når du skal ta dem frem til tining, tar du dem ut av fryseposene i frossen tilstand og lar kakene tine direkte på kakefatet.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/sarah-bernhardt-i-langpanne-med-suksesskrem