Blåbærsuksess



Ingredienser

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

Suksesskrem:
♥ 6 eggeplommer
♥ 150 g sukker
♥ 1,5 dl kremfløte
♥ 1,5 ts vaniljesukker
♥ 250 g smør

Blåbærlokk:
♥ 300 g store, friske blåbær
♥ 1 pk blåbærgelé
♥ 2,5 dl vann

Fremgangsmåte

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. Vask kakeringen og sett den rundt kaken på fatet.

Bland eggeplommer, kremfløte, sukker og vaniljesukker i en liten kjele. Kok opp under stadig omrøring. Ta kjelen fra platen om la kremen avkjøle til romtemperatur. Pisk så inn mykt smør i små klatter med en stålvisp. Ha kremen over kaken i formen og sett fatet i kjøleskapet til kremen har stivnet (jeg pleier å la kaken stå i kjøleskapet over natten).

Fordel blåbærene over kaken. Kok opp vann og løs opp blåbærgeléen i vannet. Avkjøl til blandingen er helt kald, men ikke stivnet (se tips). Ha geléen forsiktig over blåbærene og sett kaken i kjøleskapet til geléen har stivnet. Skjær forsiktig langs kanten på formen med en skarp kniv og fjern kakeringen.

Tips

♥ Ikke ta av kakeringen før du heller over geléen, ellers vil geléen renne ut gjennom sprekkene mellom kaken og formen.

♥ Det er viktig at geléen er helt kald (men fortsatt helt flytende) før du heller den over blåbærene, ellers smelter suksesskremen. Du trenger ikke å bruke all geléen, bare nok til at blåbærene blir godt dekket.

♥ Friske, store blåbær fås kjøpt året rundt og blir finest på kaken. Du kan også bruke små, frosne blåbær. Da blir kaken imidlertid litt mer rennende, men like god!

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

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