Krokankake



Ingredienser

Sukkerbrød:
♥ 6 egg
♥ 180 g sukker
♥ 180 g hvetemel
♥ 1,5 ts bakepulver

Dynking:
♥ 0,5 dl melk

Vaniljesmørkrem:
♥ 5 dl helmelk
♥ 1 dl sukker
♥ 4 ss maisenna
♥ 1 vaniljestang
♥ 6 eggeplommer
♥ 250 g smør
♥ 200 g melis

Krokan:
♥ 400 g mandler
♥ 200 g sukker

Fremgangsmåte

Sukkerbrød:
Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Sikt sammen hvetemel og bakepulver og vend dette forsiktig inn i eggedosisen. Ha deigen i en rund form (26 cm i diameter) med

bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 175°C i 30-40 minutter. Avkjøl kaken i formen. Ta den ut og fjern bakepapiret. Del kaken i tre lag og dynk bunnene med melk.

Vaniljesmørkrem:
Til vaniljesmørkremen lages først vaniljekrem ved å ha melk i en kjele sammen med vaniljestang og -frø. Gi melken et oppkok og fjern vaniljestangen. Visp sammen eggeplommer, sukker og maisenna i en bollen. Hell over litt av den varme melken og rør blandingen jevn. Tilsett resten av melken og rør godt. Ha så det hele tilbake i kjelen og varm opp forsiktig under omrøring til vaniljekremen tykner. Ta kjelen av platen og avkjøl til den er romtemperert.

Pisk imens mykt smør sammen med melis til en luftig smørkrem. Når vaniljekremen er romtemperert, blandes den forsiktig med smørkremen. Det er viktig at begge kremene holder samme temperatur, ellers vil de lett skille seg når de blandes sammen.

Mandelkrokan:
For å lage krokanen has mandler og sukker i en teflonbelagt stekepanne. Varm opp blandingen til sukkeret smelter og blir flytende og brunt. Rør med en tresleiv så mandlene blir godt dekket av det smeltede sukkeret. Hell blandingen på et stykke bakepapir (vær forsiktig så du ikke brenner deg). La krokanen avkjøles og hakk den deretter opp i små biter.

Montering:
Legg den nederste kakebunnen på et fat. Smør på krem og dryss over krokan. Legg på den andre kakebunnen og smør også her på krem og dryss over krokan. Legg på den øverste kakebunnen og smør kremen jevnt over hele kaken. Fordel resten av krokanen over toppen og kantene av kaken. Hvis du vil ha et hjerte på toppen av kaken, kan du legge på et papirhjerte før du drysser over krokanen. Løft deretter av papirhjertet.

Tips

♥ Som jeg skrev innledningsvis, er det vaniljesmørkremen som kan være litt vanskelig å få til når det gjelder denne kaken. Vær virkelig nøye med temperaturen på vaniljekrem og smørkrem. Hvis kremen først begynner å skille seg, er det veldig vanskelig å fikse den. Sannsynligvis må du da starte på nytt, så kjøpt eventuelt litt

ekstra ingredienser til kremen.

♥ Både sukkerbrødet og mandelkrokanen kan gjerne gjøres klart dagen i forveien. Pakk i så fall sukkerbrødet inn i plastik slik at kaken ikke blir tørr.

♥ Hvis du vil ha et hjerte på toppen av kaken, kan du legge på et papirhjerte før du drysser over krokanen. Løft deretter av papirhjertet.

♥ Denne kaken er fin å fryse!

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

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