Trippelkremkake



Ingredienser

Mandelbunn:
♥ 4 eggehviter
♥ 150 g melis
♥ 150 g mandler

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

Gul suksesskrem:
♥ 4 eggeplommer
♥ 0,5 dl kremfløte
♥ 100 g sukker
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 200 g smør

Fløtekrem:
♥ 3 dl kremfløte
♥ 1 ss melis

Pynt:
Blandede friske bær, for eksempel:
♥ 100 g bringebær
♥ 100 g bjørnebær
♥ 50 g blåbær

Fremgangsmåte

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 de malte mandlene inn i marengsen.

Fordel mandeldeigen utover i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 30 minutter. Avkjøl helt i formen.

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.

Fordel sjokoladekremen over mandelbunnen i formen. Sett formen i kjøleskapet i noen timer eller over natten (eller i fryseren, så går det fortere) til sjokoladekremen har stivnet.

Gul suksesskrem:
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 til den gule kremen er helt kald og begynner å bli skikkelig tykk (gjerne over natten eller minst noen timer i kjøleskapet eller en stund i fryseren).

Fløtekrem og pynting:

Dagen etter tas mandelbunnen med firkløverkrem ut av kakeformen og settes på et kakefat.

Pisk den kalde, gule kremen opp raskt med elektrisk håndvisper slik at kremen blir så tykk at den holder fasongen.

Fordel den tykke, piskede, gule kremen over kaken. Sett kaken tilbake i kjøleskapet i noen timer slik at den gule kremen blir helt fast i konsistensen.

Pisk kremfløte og melis til luftig krem og fordel kremen rundt kaken. Pynt med bær.

Tips

♥ Det lønner seg å starte å lage denne kaken dagen før servering. Både mandelbunn og firkløverkrem må avkjøles en stund før du kan ha på den avkjølte suksesskremen. Dette er viktig for å få de ulike kremen til å danne tre tydelige lag. Hvis du ikke er nøye med dette, vil firkløverkremen smelte inn i mandelbunnen, og dessuten blande seg med suksesskremen. Det er veldig greit å lage mandebunn med firkløverkrem klart dagen i for veien og la dette stå i kjøleskapet til neste dag. Da er det lett å ta kaken ut av formen og flytte den over på et fat.

♥ Jeg pleier også å lage den gule suksesskremen klar dagen i forveien og lar kjelen stå i kjøleskapet over natten. På serveringsdagen pisker jeg den opp med elektrisk håndmikser så den blir som en tykk krem som holder fasongen og lar seg smøre utover oppå firkløverkremen. Så lar jeg kaken stå i kjøleskapet i et par timer før jeg dekker med pisket fløtekrem og bær.

♥ Kaken oppbevares kjølig frem til servering.

♥ Kaken bør serveres samme dag som den pyntes med krem og bær, slik at dette er helt ferskt.

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

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