Suksesskake i langpanne med Daim



Ingredienser

Nøtte- og Daimbunn:
♥ 10 eggehviter
♥ 500 g melis
♥ 300 g mandler
♥ 200 g hasselnøtter (eller mandler, se tips)
♥ 4 ss hvetemel (kan sløyfes, se tips)
♥ 2 ts bakepulver
♥ 3 doble Daim (170 g)

Gul krem:
♥ 10 eggeplommer
♥ 2 dl kremfløte
♥ 200 g sukker
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 300 g smør

Pynt:
♥ 3 doble Daim (170 g)

Fremgangsmåte

Nøtte- og Daimbunn:
Pisk eggehvitene stive. Tilsett melis og pisk videre til tykk marengs. Mal mandlene og hasselnøttene. Hakk Daim i grove biter. Bland malte nøtter og hakket Daim med mel og bakepulver. Vend dette inn i marengsmassen.

Bre deigen jevnt utover i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 30 minutter. Avkjøl kaken i formen.

Gul krem:
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 avkjøl litt. Rør inn vaniljesukkeret og deretter romtemperert smør i klatter. Avkjøl kremen i kjøleskapet til den er helt kald og nokså tykk i konsistensen.

Bre den gule kremen over den avkjølte langpannekaken. Dryss over hakket Daim. Sett gjerne kaken en stund i kjøleskapet, og del kaken deretter opp i passe store firkanter.

Tips

♥ For variasjonens skyld, har jeg her brukt en blanding av mandler og hasselnøtter. Det spiller ingen rolle hvilken type nøtter du bruker, så det er ikke noe i veien for å bytte hasselnøttene med mandler slik at nøttebunnen lages med bare mandler, som jo er det mest vanlige når man lager suksesskake. (Å bytte mandlene med hasselnøtter, slik at bunnen lages med bare hasselnøtter, går også an.)

♥ Jeg liker å tilsette litt hvetemel i nøttebunnen. Det gjør at den blir litt mer stabil, men ønsker du å droppe hvetemelet, går det helt fint det også.

♥ 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. Jeg pleier å la den ferdigkokte kremen stå og avkjøle en stund før jeg pisker inn romtemperert smør i klatter. 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. Kremen kan gjerne stå i kjøleskapet over natten før du har den på kaken, eller ha kremen på kaken og sett hele kaken med kremen på i kjøleskapet over natten.

♥ Kakestykkene egner seg godt til frysing. Eneste problem er at den gule kremen 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.

♥ Jeg har laget en rund versjon av lignende kake tidligere, se Suksesskake med Daim.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/suksesskake-i-langpanne-med-daim