Gule bomber



Ingredienser

Mandelkaker
♥ 6 eggehviter
♥ 300 g sukker
♥ 450 g mandler

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

Pynt:
♥ 200 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Mandelkaker:
Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukker og pisk videre til tykk marengs. Mal mandlene fint i mandelkvern og vend inn.

Sprøyt mandeldeigen ut på bakepapir til små topper.

Stek kakene midt i ovnen ved 180 °C i ca. 12-15 minutter. Avkjøl kakene på platen før de etter hvert flyttes over på rist og avkjøles helt.

Gul suksesskrem:
Til den gule kremen has eggeplommene i en kjele sammen med kremfløte, sukker og maisenna. Varm opp blandingen og la den småkoke i noen minutter til den tykner. Ta kjelen av platen og rør inn vaniljesukker og smør.

Sett kremen kaldt til den får en tykk smørekonsistens.

Montering:
Sett sammen to og to mandelkaker med gul krem imellom.

Pynt med smeltet sjokolade.

Tips

♥ Jeg synes kakene blir best om man maler mandler på den gammeldagse måten med mandelkvern. Mandelkvern fås kjøpt i de fleste kjøkkenutstyrsbutikker og koster ikke mye. Hvis jeg maler mandlene i food processor, synes jeg mandlene blir for grovkornet. Og bruker jeg ferdigkjøpt mandelmel (som er vanlig å bruke når man lager franske makroner), synes jeg på den annen side at det blir for finmalt. Av disse to alternativene, ville jeg nok gått for mandelmel og så heller tilsatt litt mindre eggehvite. Det er viktig at deigen ikke blir så løs at kakene ikke holder fasongen, så prøv deg frem og stek en prøvekake hvis du er usikker.

♥ Tåler du ikke mandler, kan du forsøke med f eks malte hasselnøtter, kokos eller knuste Ritz-kjeks.

♥ Du kan gjerne lage klar den gule kremen dagen i forveien. Dekk den til med plast og oppbevar i kjøleskapet. Kremen tykner når den blir kald og blir da lettere å sprøyte.

♥ Gule bomber er kjempefine å oppbevare i fryseren og de tiner raskt.

♥ Sjokoladen smeltes best i en skål over vannbad (kjele med kokende vann), synes jeg. Pass bare på at det ikke kommer noe vann eller for mye damp i sjokoladen for da kan den lett korne seg og bli ubrukelig. Jeg liker også godt å smelte sjokolade i mikro. Det tar bare noen minutter. Rør rundt av og til helt til du ser at sjokoladen blir bløt og smelter.

♥ Gule bomber er ypperlige å fryse og de tiner raskt. Lag en porsjon nå og legg kakene i fryseren til jul, så har du ett slag i boks. Og ikke se bort ifra at dette blir

julens mest populære kaker!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/gule-bomber