Det søte liv...

Suksesskake til jul



Ingredienser

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

Gul suksesskrem:
♥ 6 eggeplommer
♥ 150 g sukker
♥ 1 dl kremfløte
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 200 g smør

Pynt:
♥ 1 granateple
♥ 50 g pistasjnøtter
♥ 30 g mandler

Fremgangsmåte

Mandelbunn:
Pisk eggehvitene stive. Tilsett melisen og pisk videre til tykk marengs. Finmal mandlene og bland med kanel og bakepulver. Vend dette inn i marengsmassen.

Fordel deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Stek kaken midt i ovnen ved 175 °C i 30 minutter. Pakk kaken inn i plast og la den avkjøles til dagen etter.

Suksesskrem:
Bland eggeplommer, sukker, kremfløte og vaniljesukker i en liten kjele. Kok opp blandingen under stadig omrøring. Ta kjelen av platen og la kremen avkjøle til romtemperatur. Pisk så inn mykt smør i små klatter. La kremen avkjøles i kjøleskapet over natten.

Pynt:
Dagen etter piskes den kalde suksesskremen med elektrisk håndmikser til den blir lysegul og tykk.

Bre kremen over kakebunnen og pynt med granateplekjerner, hakkede pistasjnøtter og mandler.

Tips

♥ Lag gjerne mandelbunnen og suksesskremen dagen i forveien. Suksesskremen bør stå kaldt over natten for å stivne nok til at den lar seg piske opp. Mandelbunnen kan oppbevares i romtemperatur over natten, bare husk at den bør dekkes med plast så den ikke blir tørr.

♥ Kaken holder seg god flere dager i kjøleskapet. Den kan også fryses.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/suksesskake-til-jul