Det søte liv...

Trippelkremkake i langpanne

Ingredienser



Mandelbunn:
♥ 6 eggehviter
♥ 250 g melis
♥ 250 g mandler

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

Gul suksesskrem:
♥ 6 eggeplommer
♥ 0,75 dl kremfløte
♥ 150 g sukker
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 300 g smør

Fløtekrem:
♥ 3 dl kremfløte
♥ 1 ss melis

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

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 bakepapirkledd, liten langpanne (ca. 30 x 20 cm). 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 den avkjølte 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).

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

Ta kaken ut av formen, dra av bakepapiret og sett kaken på et fat. Fordel den tykke, gule kremen over kaken.

Fløtekrem og pynting:
Pisk kremfløte og melis til luftig krem og fordel fløtekremen oppå den gule kremen.

Pynt med frukt og bær etter ønske.

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.

♥ Hvis du sammenligner oppskriften med **Trippelkremkake** (som er beregnet til rund form som er 24 cm i diameter), ser du at jeg har økt mengde ingredienser til mandelbunnen og den gule kremen, men ikke til firkløverkremen og fløtekremen. Jeg fant ut at dette gir passe høy kake i liten langpanne.

♥ Kaken oppbevares kjølig frem til servering.

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

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/trippelkremkake-i-langpanne