Kvæfjordkake



Ingredienser

Kakebunn:
100 g smør
100 g sukker
4 eggeplommer
100 g hvetemel
1 ts bakepulver
4 ss melk

Marengs:
4 eggehviter
200 g sukker
75 g mandler

Fyll:
5 dl ferdig romkrem (f.eks. Piano)
3 dl kremfløte

Fremgangsmåte

Pisk smør og sukker til smørkrem. Pisk inn en eggeplomme av gangen. Sikt sammen mel og bakepulver. Bland inn i deigen sammen med melken. Smør deigen tynt utover bunnen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm).

Visp eggehvitene stive. Tilsett sukkeret og pisk videre til stiv marengs. Fordel jevnt over deigen i langpannen. Strø over hakkede mandler.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 25 min. Avkjøl kaken helt i formen. Hvelv så ut kaken og fjern bakepapiret. Snu kaken tilbake, slik at marengssiden vender opp. Del kaken i to deler på midten slik at kaken får halv størrelse (ca 20x30 cm).

Pisk kremfløten til fyllet til stiv krem. Bland kremen forsiktig sammen med romkremen (se tips). Ha romkremfyllet mellom kakebunnene.

Tips

Når du lager fyllet må du blande kremen og romkremen helt forsiktig. Jeg anbefaler å bruke en slikkepott og bare så vidt røre fyllet sammen. Det gjør ikke noe hvis fyllet er litt marmorert. Det er min erfaring at fyllet blir altfor tyntflytende hvis du rører for mye.

Bruk gjerne Porsgrunns serveringsfat som er tilpasset "Verdens Beste" (se bilde).

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/kvaefjordkake