



## Verdens Beste med mandarin

### Ingredienser

#### Kakebunn:

100 g smør  
100 g sukker  
4 eggeplommer  
100 g hvetemel  
1 ts bakepulver  
2 ts vaniljesukker  
4 ss melk

#### Marengs:

4 eggehviter  
175 g sukker  
75 g mandelflarn

#### Fyll:

5 dl ferdig vaniljekrem (f.eks. Piano)  
3 dl kremfløte  
350 g avrente hermetiske mandariner (2 små bokser)

### Fremgangsmåte

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

Visp eggehviten stive. Tilsett sukkeret og pisk videre til stiv marengs. Fordel jevnt over deigen i langpannen. Strø over mandelflarn.



Stek kaken midt i ovnen ved 175°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 vaniljekremen (se tips). Ha vaniljefyllet og godt avrente mandarinbåter mellom kakebunnene.

### Tips

Når du lager fyllet må du blande kremen og vaniljekremen 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.

Se også oppskrift på "Verdens Beste med fersken", "Verdens Beste med jordæbær" og "Verdens Beste med bjørnebær".

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

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/opskrift/verdens-beste-med-mandarin>