Verdens Beste med fersken



Ingredienser

Kakebunner:
♥ 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 mandler

Vaniljekrem:
♥ 5 dl kremfløte
♥ 1 ts vaniljepasta
♥ 25 g maisenna
♥ 125 g sukker
♥ 4 eggeplommer

Fyll:
♥ 3 dl kremfløte
♥ 400–600 g hermetiske fersken

Fremgangsmåte

Vaniljekrem:
Hvis du vil bruke hjemmelaget vaniljekrem, lønner det seg å gjøre den klar kvelden i forveien (du kan også bruke ferdigkjøpt vaniljekrem, se tips). Kok opp kremfløte og vanilje. I en annen bolle piskes eggeplommer, maisenna og sukker lett sammen.

Ha den varme vaniljefløten litt og litt i eggeblandingen. Bland godt med håndvispen. Ha så det hele tilbake i kjelen.

Varm opp på nytt under stadig omrøring, men nå er det veldig viktig at kremen ikke koker for da kan den skille seg. Vaniljekremen tykner etter hvert som den blir varm. Ta kjelen av platen og la vaniljekremen avkjøles til romtemperatur. Rør av og til.

Sett så vaniljekremen i kjøleskapet til den er helt tykk (gjerne over natten, men dekk da gjerne over med litt plastfilm så det ikke danner seg snerk på overflaten).

Kakebunner med marengs:
Pisk smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggeplommene. Sikt sammen det tørre. Bland det tørre og melken i smørkremen så du får en jevn deig.

Visp eggehvitene stive. Tilsett sukkeret og pisk videre til stiv marengs.

Smør deigen tynt utover i bunnen på en stor, bakepapirkledd langpanne (ca. 30 x 40 cm).

Fordel marengsen jevnt over deigen i langpannen. Strø over hakkede mandler.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 25 minutter.

Avkjøl kaken helt i langpannen. 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. 20 x 30 cm).

Fyll:
Ta vaniljekremen ut av kjøleskapet. Pisk den raskt opp med elektrisk håndmikser. Pisk kremfløten til stiv krem. Bland fløtekremen forsiktig sammen med vaniljekremen (se tips).

Legg den ene kakebunnen på et passende fat. Jeg foretrekker at marengsen vender oppover, men legg marengsen vendende ned mot fatet dersom du synes det er viktig at marengsen holder seg sprø.

Fordel den luftige vaniljekremen over kaken i et tykt lag.

La ferskenene renne godt av (tørk dem gjerne med en kjøkkenhåndkle) og skjær dem i skiver. Fordel ferskenskivene tett i tett over vaniljekremen.

Legg på den andre kakebunnen. Oppbevar kaken kjølig frem til servering.

Tips

♥ Merk at det kommer til å bli kun et veldig tynt lag med kakedeig i langpannen. Bruk en smørekniv og gjør deg litt flid med å prøve å få deigen utover i et tynt og jevnt lag. Det er meningen at deiglaget skal være tynt, og kaken kommer til å bli høy nok med to lag, marengs og fyll. □□

♥ Jeg foretrekker å bruke **hjemmelaget vaniljekrem**, men det går også helt greit å bruke 5 dl ferdigkjøpt vaniljekrem.

♥ 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.

Et annet alternativ er å la være å blande sammen vaniljekrem og pisket krem. Legg bare først på vaniljekremen og deretter pisket krem oppå. Da er du garantert vellykket resultat - og kaken er like god!

♥ 1 stor boks hermetisk fersken tilsvarer 400 gram. Du bruker 1–2 slike bokser, avhengig av hvor mye fersken du ønsker. Personlig foretrekker jeg masse fyll og bruker 2 store bokser. Men da er det veldig viktig at ferskenene er helt tørre og avrente, ellers vil fyllet blir for rennende.

♥ Kaken bør serveres samme dag som den er laget. Oppbevar kaken kjølig frem til servering.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/verdens-beste-med-fersken