Sommerens drøm

Ingredienser



Mandelbunn:
3 eggehviter
2 dl melis
200 g mandler

Eggekrem:
1 eggeplomme
3 ss melk
2 ss sukker
1 ts vaniljesukker
4 ss smør

Sitronfromasj:
3 eggeplommer
3 ss sukker
2 dl kremfløte
1 sitron
3 plater gelatin

Jordbærkrem:
3 dl kremfløte
1 ts vaniljesukker
1 kurv jordbær (spar noen til pynt)

Pynt:
500 g marsipan eller et ferdigkjøpt marsipanlokk
jordbær

Fremgangsmåte

Mandelbunn:
Pisk eggehvitene stive. Tilsett melis og pisk videre til marengs. Bland i malte mandler.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 160°C i 15 min (kaken skal være litt lite stekt). Avkjøl kaken helt i formen. Løsne den så forsiktig fra formen og fjern bakepapiret. Legg bunnen på et passende fat og fest den vaskede kakeringen rundt kakebunnen.

Eggekrem:
Bland eggeplomme, melk, sukker og vaniljesukker i en tykkbunnet kjele. Visp godt sammen. La blandingen småkoke noen få minutter under stadig omrøring til massen tykner. Ta kjelen av platen og rør i smøret. Avkjøl eggekremen til den er kald (se tips). Smør eggekremen over mandelbunnen.

Sitronfromasj:
Pisk eggeplommer og sukker luftig. Pisk kremfløten stiv og bland i. Press saften av sitronen og varm den opp (for eksempel i en liten kopp i mikroen). Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 10 min. Klem ut vannet fra gelatinplatene og løs dem opp i den varme sitronsaften. Avkjøl blandingen litt før den røres inn i kremen.

Hell fromasjmassen over kakebunnen. Sett i kjøleskapet i noen timer, til fromasjen har stivnet.

Jordbærkrem:
Stivpisk kremfløten og smak til med vaniljesukker. Sett til side noen pene jordbær til pynt. Del resten av bærene i små biter og bland inn i kremen.

Fjern kakeringen forsiktig fra kaken (skjær rundt kaken med en skarp kniv først). Ha jordbærkremen over sitronfromasjen.

Pynt:
Dekk hele kaken med marsipanlokk. Pynt kaken med jordbær.

Tips

Det er viktig å la eggekremen bli helt kald før den has på mandelbunnen, ellers vil eggekremen bare smelte og trekke inn i mandelbunnen.

Kaken smaker aller best samme dag som den er laget. Etter en natt i kjøleskapet vil marsipanlokket bli litt bløtt av fyllet under.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sommerens-drom