Minisuksess



Ingredienser

Mandelbunn:
♥ 2 eggehviter
♥ 1 pk makronfyll (se tips)

Gul krem:
♥ 2 eggeplommer
♥ 50 g sukker
♥ 0,5 dl kremfløte
♥ 0,5 ts vaniljesukker
♥ 100 g smør

Pynt:
♥ små sukkerblomster

Fremgangsmåte

Mandelbunn:
Pisk eggehvitene stive. Vend inn makronfyllet.

Ha deigen i en liten, rund form (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 25 minutter. Avkjøl kaken i formen.

Gul krem:
Ha eggeplommer, sukker, kremfløte og vaniljesukker i en liten kjele. Varm opp til kokepunktet mens du rører med en ballongvisp, slik at kremen tykner.

Ta kjelen av platen og avkjøl kremen til den er lunken. Pisk inn romtemperert, mykt smør i små porsjoner.

Pynt:
Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et lite kakefat. Smør over den gule kremen.

Pynt med små sukkerblomster. Sett kaken kaldt.

Tips

Makronfyll fra Freia (200 g) fås kjøpt i så å si alle matvarebutikkene i Norge. Får du ikke tak i makronfyll, kan du bruke en blanding av 100 g malte mandler + 100 g melis i stedet.

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

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