Suksesskake i langpanne



Ingredienser

Mandelkake:
♥ 10 eggehviter
♥ 500 g melis
♥ 500 g mandler
♥ 4 ss hvetemel
♥ 2 ts bakepulver

Gul krem (se tips):
♥ 8 eggeplommer
♥ 1,5 dl kremfløte
♥ 150 g sukker
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 250 g smør

Fremgangsmåte

Mandelkake:
Pisk eggehvitene stive. Tilsett melis og pisk videre til tykk marengs. Mal mandlene og bland dem med mel og bakepulver. Vend dette inn i marengsmassen.

Bre deigen jevnt utover i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca. 30 x 40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 30 minutter.

Avkjøl kaken i formen. Hvelv den ut og dra av bakepapiret.

Gul suksesskrem:
Ha eggeplommene til den gule kremen i en tykkbunnet kjele sammen kremfløte og

sukker. Kok opp under stadig omrøring og la kremen småkoke til den tykner litt (se tips). Ta kjelen av platen og rør inn vaniljesukkeret og deretter romtemperert smør i klatter. Avkjøl kremen til den er helt kald og tykk i konsistensen.

Bre den gule kremen over den avkjølte langpannekaken og del kaken opp i passe store firkanter.

Tips

♥ Det viktige når du lager denne kaken er å få passe konsistens på den gule kremen. Kremen kan bli litt for tynn og begynner da å renne nedover sidene på kakestykkene. For å unngå dette, er det for det første viktig at du lar eggemassen småkoke lenge nok til at den blir skikkelig tykk. Det tar noen minutter. Pass veldig nøye på at den ikke blir brent. Du må røre hele tiden. Deretter er det viktig at du lar den ferdige kremen bli ordentlig kald i kjøleskapet (eller en stund i fryser). Da blir smøret som er i kremen stivt, og kremen dermed tykkere. Kremen kan gjerne stå i kjøleskapet over natten før du har den på kaken.

♥ Hvis du sliter med at den gule kremen blir for tynn, hjelper det å vente til den kokte kremen er romtemperert før du pisker inn romtemperert smør. Da blir den gule kremen mindre blank og seig og i stedet tykk og kremaktig. Gjør det du foretrekker.

♥ MER GUL SUKSESSKREM:
Merk at oppskriften gir et lag gul suksesskrem oppå kaken som ikke blir så veldig tykt. Dersom du ønsker et tykkere lag gul krem, kan du bruke følgende mengder:
10 eggeplommer
2 dl kremfløte
250 g sukker
2 ts vaniljesukker
250 g smør

♥ Kakestykkene egner seg godt til frysing. Eneste problem er at den gule kremen vil være nokså klissete, så kakestykkene bør ikke has i fryseposer og stables før de er helt frosne. Når du skal ta dem frem til tining, tar du dem ut av fryseposene i frossen tilstand og lar kakene tine direkte på kakefatet.

♥ Oppskrift på Suksesskake finnes i mange ulike varianter her på Det søte liv. Søk på ordet "**suksess**" i tittelfeltet på startsiden, og se **HER** hvor mange treff du får!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/suksesskake-i-langpanne