Suksesskake med firkløverglasur



Ingredienser

Mandelkake:
♥ 8 eggehviter
♥ 400 g sukker
♥ 400 g mandler

Gul krem:
♥ 7 eggeplommer
♥ 1 dl kremfløte
♥ 150 g melis
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 200 g smør

Firkløverglasur:
♥ 400 g Firkløversjokolade
♥ 8 ss kremfløte

Fremgangsmåte

Mandelkake:
Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukker og pisk videre til tykk marengs. Mal mandlene og vend inn i marengsmassen.

Bre deigen jevnt utover i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca. 30 x 40 cm) (se tips nedenfor dersom du vil lage rund kake).

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 20 minutter. Avkjøl kaken i formen. Hvelv den ut og dra av bakepapiret. Del kaken på midten slik at du får to kakebunner med halv

størrelse.

Gul krem:
Ha eggeplommene til den gule kremen i en tykkbunnet kjele sammen kremfløte og melis. Kok opp under stadig omrøring og la kremen småkoke til den får en tykk konsistens (se tips).

Ta kjelen av platen og rør inn vaniljesukkeret og deretter romtemperert smør i klatter.

Avkjøl kremen til den er helt kald og nokså tykk i konsistensen.

Montering:
Legg den ene kakebunnen på et passende, avlangt kakefat.

Bre over den gule kremen. Legg den andre bunnen oppå.

Smelt sjokoladen over svak varme sammen med fløten. Rør den glatt og smør den over kaken til pynt.

Sett kaken i kjøleskapet frem til servering.

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.

♥ Dersom du vil ha rund kake, fordeler du mandeldeigen i to runde former (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek som angitt. Dersom du har varmluftsovn,

kan du steke bunnene samtidig, men bytt da plassering i ovnen etter halve steketiden.

♥ Kaken er holdbar i kjøleskapet og kan fryses!

♥ 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-med-firkloverglasur