Det søte liv...

Sjokoladesuksess



Ingredienser

Mandelbunner:
♥ 10 eggehviter
♥ 400 g melis
♥ 400 g mandler
♥ 2 ts bakepulver

Gul suksesskrem:
♥ 10 eggeplommer
♥ 2 dl kremfløte
♥ 250 g sukker
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 300 g smør

Ekstra til sjokoladekremen:
♥ 100 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Mandelbunner:
Pisk eggehvitene stive. Tilsett melis og pisk videre til tykk marengs.

Mal mandlene og bland med bakepulver. Vend mandlene inn i marengsmassen.

Fordel deigen i to runde former (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Stek kakene midt i ovnen ved 175°C i 25 minutter (se tips). Avkjøl kakene i formen. Løsne dem fra formen og fjern bakepapiret.

Gul suksesskrem:
Ha eggeplommene til kremen i en tykkbunnet kjele sammen kremfløte og sukker. 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 og sjokoladekrem:
Legg den ene kakebunnen på et passende kakefat. Bre over ca. halvparten av den gule kremen. Legg den andre bunnen oppå.

Smelt sjokoladen (enten over vannbad eller i mikro). Rør den smeltede sjokoladen i resten av den gule kremen.

Fordel sjokoladekremen jevnt over hele kaken. Ha kaken i kjøleskapet frem til servering.

Tips

♥ Har du varmluftsovn, kan du steke kakebunnene samtidig. Pass på å skifte plassering i ovnen halvveis i steketiden. Har du ikke to runde former, steker du bare en kakebunn av gangen i den samme formen.

♥ 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.

♥ Kaken er holdbar i flere dager i kjøleskapet. Den kan også fryses.

♥ Se også **Dobbel suksesskake** og **Dobbel suksesskake med pistasjnøtter**.

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

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