Suksesskake med kondensert melk (Vikingmelk)



Ingredienser

Mandelbunner:
♥ 5 eggehviter
♥ 150 g melis
♥ 200 g mandler
♥ 0,5 ts bakepulver

Vikingkrem:
♥ 5 eggeplommer
♥ 1 dl Viking Melk
♥ 1 ss maisenna
♥ 150 g melis
♥ 125 g smør

Sjokoladeglasur:
♥ 100 g lys kokesjokolade
♥ 2 ss Viking Melk

Pynt:
♥ kakestrøssel

Fremgangsmåte

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

Fordel deigen i to små, runde former (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kakene midt i ovnen ved 150°C i 30 minutter (se tips). Avkjøl kakene i formene.

Løsne dem fra formene og fjern bakepapiret.

Ha eggeplommene til kremen i en tykkbunnet kjele sammen Viking Melk, maisenna og melis. Kok opp under stadig omrøring og la kremen småkoke til den får konsistens som en tykk grøt (se tips). Ta kjelen av platen og rør inn romtemperert smør i klatter. Avkjøl kremen til den er helt kald og nokså tykk i konsistensen.

Legg den ene kakebunnen på et passende kakefat. Bre over den gule kremen og legg den andre bunnen oppå.

Smelt sjokoladen sammen med Viking Melk (enten over vannbad eller i mikro). Smør den smeltede sjokoladen jevnt over toppen av kaken. Dryss over kakestrøssel og pynt kaken etter ønske. Siden det er påske, pyntet jeg kaken min med påskeegg. Sett kaken i kjøleskapet til sjokoladeglasuren har stivnet.

Tips

♥ Kakebunnene kan stekes samtidig. 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. Pass for det første på 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. Da blir smøret som er i kremen stivt, og kremen dermed tykkere.

♥ I denne kaken bruker du som sagt Viking Melk i både den gule kremen og i sjokoladeglasuren, som er usøtet, kondensert melk. Viking Melk er utmerket å bruke til både baking og matlaging.

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

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/suksesskake-med-kondensert-melk-vikingmelk