Concordiakake



Ingredienser

Sukkerbrødsbunn:
4 store egg
180 g sukker
100 g potetmel
60 g hvetemel
1 ts bakepulver

Vaniljesmørkrem:
2 eggeplommer
2 ss sukker
2 ts vaniljesukker
2 ts potetmel
2,5 dl kremfløte
200 g melis
200 g smør

Pynt:
150 g mandelflarn
1 ss smør

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Sikt potetmel, hvetemel og bakepulver og vend dette forsiktig inn i eggedosisen.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 200°C i 30 min. Avkjøl kaken helt i formen. Løsne

kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Mens kaken steker lager du vaniljesmørkremen: Visp sammen eggeplommer, sukker, vaniljesukker, potetmel og kremfløte i en kjele med en stålvisp. Varm opp blandingen under stadig omrøring, til du får en tykk krem. Avkjøl kremen i romtemperatur til den er kald (se tips). Pisk melis og romtemperert smør til luftig smørkrem. Tilsett den romtempererte vaniljekremen i klatter under omrøring (se tips). Rør til smørkremen og vaniljekremen har blandet seg godt sammen til en jevn vaniljesmørkrem. Oppbevar kremen i romtemperatur frem til du skal fylle kaken, slik at den holder seg myk (virker kremen derimot litt for myk, kan du ha den en kort stund i kjøleskapet så den stivner litt i konsistensen).

Rist mandelflarn gyldne med smør i en stekepanne. Avkjøl mandlene til de er helt kalde (se tips).

Del kakebunnen i tre bunner. Fyll mellom bunnene med et tynt lag av vaniljesmørkremen. Ha resten av kremen rundt hele kaken. Press mandelflarn inn i kremen rundt hele kaken. Sett kaken i kjøleskapet frem til servering.

Tips

Det er viktig at både vaniljekremen og smørkremen har samme romtemperatur når du begynner å blande dem sammen, ellers vil kremen kunne skille seg.

Det er også viktig at mandlene er helt kalde før du klemmer dem fast i vaniljesmørkremen, ellers vil smøret i kremen smelte og kremen bli rennende.

Kaken er holdbar et par dager i kjøleskapet. Den kan fryses.

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

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