Kong Oscar II's kake



Ingredienser

Mandelbunner:
100 g mandler
150 g sukker
4 eggehviter

Gul krem:
4 eggeplommer
100 g sukker
2 dl kremfløte
150 g smør

Mandelkrokan:
20 mandler (hakket)
5 ss sukker

Pynt:
mandelflarn

Fremgangsmåte

Mal mandlene og bland med sukker. Pisk eggehvitene stive. Vend i mandelblandingen.

Tegn 3 sirkler på bakepapir som er 20 cm i diameter. Smør deigen jevnt utover inni sirklene. (Alternativt kan du ha deigen i 3 runde former (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.)

Stek kakebunnene midt i ovnen ved 175°C i 15 min. La kakebunnene bli HELT KALDE før de forsiktig tas av bakepapiret (ha de eventuelt en liten stund i fryseren), se tips.

Til den gule kremen has eggeplommer, sukker og kremfløte i en kjele. Kok opp under stadig omrøring med en stålvisp til kremen tykner. Ta kjelen av platen og avkjøl litt. Pisk så inn romtemperert smør i små klatter. Rør godt til kremen blir helt jevn. Avkjøl kremen helt i kjøleskapet, slik at den får en tykk og smørbar konsistens.

Lag mandelkrokanen ved å smelte sukkeret i en liten kjele. Sukkeret skal bli flytende og lysebrunt i fargen. Ta kjelen av platen og rør inn grovt hakkede mandler. Hell blandingen på et oljet stykke bakepapir og la avkjøle til den blir hard. Hakk deretter opp den harde krokanen i en food processor eller med morter. Bland mandelkrokanen inn i den avkjølte, gule kremen.

Legg mandelbunnene sammen med kremen. Strø over mandelflarn til pynt. Sett kaken i kjøleskapet frem til servering.

Tips

Har du varmluftsovn, kan du steke flere bunner samtidig. Pass på å bytte om på plasseringen i ovnen etter halve steketiden, slik at bunnene blir jevnt stekt.

Det er viktig at kakebunnene blir helt kalde før du drar av bakepapiret, ellers vil de lett gå i stykker. Dette er tynne og skjøre mandelbunner!

Merk at dette blir en liten konfektkake, men kaken er likevel såpass mektig at det passer best å skjære den i smale serveringsstykker.

"Kong Oscar II's kake" er holdbar i kjøleskapet i flere dager. Den egner seg også godt til frysing.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/kong-oscar-iis-kake