Suksesskake i liten langpanne



Ingredienser

Mandelbunn:
♥ 6 eggehviter
♥ 250 g melis
♥ 250 g mandler
♥ 2 ss hvetemel
♥ 1 ts bakepulver

Suksesskrem:
♥ 6 eggeplommer
♥ 1,5 dl kremfløte
♥ 200 g sukker
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 200 g smør

Pynt:
♥ 50 g melkesjokolade
♥ oxalis-blomster (kan sløyfes)

Fremgangsmåte

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

Bre deigen jevnt utover i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca. 20 x 30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 30 minutter.

Avkjøl kaken i formen. Hvelv den ut og dra av bakepapiret.

Suksesskrem:
Ha eggeplommene til den gule kremen i en tykkbunnet kjele sammen kremfløte og sukker. Kok opp under stadig omrøring og la kremen småkoke til den tykner litt (se tips). Ta kjelen av platen og rør inn vaniljesukkeret. Avkjøl kremen til den er romtemperert. Pisk deretter inn romtemperert smør i klatter. Avkjøl kremen til den er helt kald og tykk i konsistensen.

Pynt:
Bre den gule kremen over den avkjølte langpannekaken og del kaken opp i passe store firkanter.

Pynt kakestykkene med smeltet melkesjokolade og eventuelt oxalis (spiselige blader og blomster).

Tips

♥ Det viktige når du lager denne kaken er å få passe konsistens på den gule kremen. La den kokte kremen bli romtemperert før du pisker inn romtemperert smør. Da blir den gule kremen tykk og kremaktig.

♥ Det er nokså mye gul krem på denne kaken. Det er bare å halvere oppskriften på kremen dersom du ønsker å ha et tynnere lag på kaken.

♥ Kakestykkene egner seg godt til frysing.

♥ Oxalis (også kalt Gjøksyre) er en plante med spiselige blader og blomster, som gjør seg godt som pynt på kaker. Det går imidlertid helt fint å bare pynte med smeltet melkesjokolade.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/suksesskake-i-liten-langpanne