Gul drøm (Suksessterte)



Ingredienser

Mandelbunn:
♥ 200 g mandler
♥ 200 g melis
♥ 5 eggehviter
♥ 1 ts bakepulver

Gul krem:
♥ 7 eggeplommer
♥ 1,5 dl kremfløte
♥ 150 g sukker
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 200 g smør

Fremgangsmåte

Mandelbunn:
Mal mandlene. Bland med melis og bakepulver. Pisk eggehvitene stive. Vend inn det tørre.

Ha deigen i en rund kakeform (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 30 minutter.

Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken forsiktig fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Gul krem:
Bland eggeplommer, kremfløte, sukker og vaniljesukker i en liten kjele. Kok opp

under stadig omrøring. La kremen småkoke mens du visper til den tykner.

Ta kjelen fra platen og la kremen avkjøle til romtemperatur. Pisk så inn mykt smør i små klatter.

Avkjøl kremen (jeg pleier å la kaken stå i kjøleskapet over natten).

Servering:
Fordel den tykke kremen over kaken.

Lag mønster på toppen av kaken med en gaffel.

Tips

♥ Pass nøye på at kremen ikke setter seg fast i bunnen på kjelen, eller blir brent under kokingen. Brune flekker i kremen er ikke særlig pent. Merk at kremen må småkoke mens du visper helt du ser at den blir merkbart tykkere.

♥ Kremen er nokså flytende i starten, og de fleste har problemer med å bre den over kaken. Jeg pleier å løse dette problemet med å ha kakeringen rundt kaken først, slik som beskrevet i oppskriften. Det går av og til å bre kremen direkte på kaken uten kakering, men da må kremen stå en god stund i kjøleskapet og stivne først.

♥ Se også mange varianter av **Suksesskake** her på Det søte liv.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/gul-drom-suksessterte