Kjærlighetssuksess



Ingredienser

Mandelbunn:
♥ 4 eggehviter
♥ 150 g melis
♥ 150 g mandler
♥ 0,5 ts bakepulver

Gul suksesskrem:
♥ 6 eggeplommer
♥ 150 g sukker
♥ 1,5 dl kremfløte
♥ 1,5 ts vaniljesukker
♥ 200 g smør

Pynt:
♥ revet kokesjokolade eller sjokoladestrøssel

Fremgangsmåte

Mandelbunn:
Pisk eggehvitene stive. Ha i melis og pisk videre til marengs. Mal mandlene og bland med bakepulver. Vend mandlene inn i marengsmassen.

Ha deigen i en hjerteform (1,5 liter) 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. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Pakk kaken inn i plast og la den avkjøles til dagen etter.

Gul suksesskrem:
Bland eggeplommer, kremfløte, sukker og vaniljesukker i en liten kjele. Kok opp under stadig omrøring. Ta kjelen fra platen og la kremen avkjøle til romtemperatur.

Pisk så inn mykt smør i små klatter. Dekk til med plastfolie og la kremen avkjøles i kjøleskapet over natten.

Dagen etter piskes den kalde suksesskremen med elektrisk håndmikser til den blir lysegul og så tykk at den holder fasongen ved sprøyting.

Pynting:
Sett kaken på et fat. Smør et tynt lag pisket suksesskrem over hele kaken.

Ha resten av kremen i en sprøytepose og sprøyt rosetter på toppen av kaken.

Dryss over revet sjokolade eller sjokoladestrøssel.

Tips

♥ Pass nøye på at den gule kremen ikke setter seg fast i bunnen på kjelen, eller blir brent under kokingen.

♥ Det er viktig at den kokte kremen er romtemperert før du pisker inn romtemperert smør. Deretter må kremen få stå i kjøleskapet over natten før den piskes opp, ellers risikerer du at den ikke blir tykk.

♥ Kaken holder seg god i flere dager i kjøleskapet.

♥ Oppskrift på Suksesskake finnes i mange ulike varianter her på Det søte liv. Søk på ordet "**suksess**" i tittelfeltet på startsiden, og se **HER** hvor mange treff du får!

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

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