Suksessbomber



Ingredienser

Mandelbunner:
4 eggehviter
250 g melis
250 g mandler

Gul suksesskrem:
100 g sukker
2 ss kremfløte
4 eggeplommer
1,5 ts vaniljesukker
175 g smør

Pynt:
100 g kokesjokolade
1 ss delfiafett

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene stive. Tilsett melis og pisk videre til marengs. Vend inn malte mandler.

Sett deigen i runde topper på bakepapirdekkede stekeplater. Beregn god avstand mellom kakene, for de flyter noe utover under stekingen. Stekes midt i ovnen ved 175°C i 10–15 minutter. Avkjøl helt.

Til den gule kremen has sukker, fløte, eggeplommer og vaniljesukker i en liten kjele. Kok opp under stadig pisking til kremen tykner (pass nøye på så kremen ikke svir

seg i bunn). Ta kjelen av platen og rør i mykt smør i klatter. Avkjøl kremen i kjøleskapet til den har tykk smørekonsistens.

Smør et tykt lag gul krem på hver av mandelbunnene. Sett kakene i fryser i 30 minutter.

Smelt kokesjokolade sammen med delfiafett. Ringle sjokoladen over den gule kremen på kakene til pynt. Sett kakene kjølig til sjokoladen stivner.

Tips

Suksessbomber bør oppbevares kjølig helt frem til servering. Kakene kan også fryses og de tiner raskt.

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

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