Verdens Beste til fest!



Ingredienser

Kakebunner:
♥ 180 g smør
♥ 180 g sukker
♥ 6 eggeplommer
♥ 180 g hvetemel
♥ 2,5 ts bakepulver
♥ 5 ss melk

Marengslokk:
♥ 6 eggehviter
♥ 300 g sukker

Pynt:
♥ 30 g mandler

Fyll:
♥ 5 dl vaniljekrem
♥ 4 dl kremfløte

Fremgangsmåte

Pisk smør og sukker til smørkrem. Pisk inn en eggeplomme av gangen. Sikt sammen det tørre. Bland dette inn i deigen sammen med melken.

Ha bakepapir i bunnen på 3 runde kakeformer (24 cm i diameter). Smør kakedeigen tynt utover i bunnen på formene.

Visp eggehvitene stive. Tilsett sukkeret og pisk videre til stiv marengs. Fordel marengsen jevnt over deigen i de tre formene. Strø hakkede mandler på toppen av marengsen av en av kakene.

Stek kakebunnene midt i ovnen ved 175°C i 25 minutter. Jeg pleier å plass til to kakeformer på stekeplaten så jeg steker først to kakebunner og deretter den tredje for seg (se tips).

Avkjøl kakene helt i formen. Løsne kakebunnene fra formen med en skarp kniv. Ta kakene forsiktig ut av formene og fjern bakepapiret.

Pisk kremfløten til fyllet til stiv krem.

Sett den nederste kakebunnen på et fat og smør over halvparten av vaniljekremen og deretter halvparten av den piskede kremen. Legg på den andre kakebunnen og dekk med resten av vaniljekremen og den piskede kremen. Legg kakebunnen med mandeldrysset på toppen.

Tips

♥ Har du bare en kakeform som er 24 cm i diameter, går det fint å fylle en kakeform av gangen, og la deig og marengs til de andre to kakene stå på kjøkkenbenken til den første kaken er ferdig stekt.

♥ Prøv å få like mye deig og marengs i hver av kakeformene slik at kakebunnene blir mest mulig like. Da får du penere kake og kakene blir passe stekt med den angitte steketiden.

♥ Bruk gjerne **hjemmelaget vaniljekrem**, som du finner oppskrift på **HER**.

♥ Det går fint å lage kakebunnene med marengsen klare dagen i forveien og så sette sammen kaken med vaniljekrem og krem på serveringsdagen. Kaken har bare godt av å stå i kjøleskapet i et par timer før servering for da mykner kakebunnene og gjør kaken lettere å skjære, men kaken bør serveres sammen dag som den fylles slik at kremen er helt fersk.

♥ Bruk en stor, skarp kniv til å skjære opp kaken slik at du får pene kakestykker.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/verdens-beste-til-fest