Gule bomber (Suksesskaker)



Ingredienser

Mandelkaker:
♥ 6 eggehviter
♥ 300 g sukker
♥ 450 g mandler

Gul krem:
♥ 6 eggeplommer
♥ 2,5 dl kremfløte
♥ 150 g sukker
♥ 3 ts maisenna
♥ 3 ts vaniljesukker
♥ 200 g smør

Pynt:
♥ 400 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Mandelkaker:
Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukker og pisk videre til tykk marengs. Mal mandlene fint i mandelkvern og vend i. Sprøyt mandeldeigen ut på bakepapir til små topper. Stek kakene midt i ovnen ved 180°C i ca. 12-15 minutter. Avkjøl kakene på platen før de etter hvert flyttes over på rist og avkjøles helt.

Gul krem:
Til den gule kremen has eggeplommene i en kjele sammen med kremfløte, sukker og maisenna. Varm opp blandingen og la den småkoke i noen minutter til den

tykner. Det er viktig at du rører hele tiden slik at kremen ikke svir seg. Ta kjelen av platen og rør inn vaniljesukker og smør. Rør kremen glatt og avkjøl til kremen får en tykk smørekonsistens. Jo lengre den står kaldt, jo fastere blir den (se tips).

Montering:
Sett sammen to og to mandelkaker med gul krem imellom. Legg kakene på et brett dekket med bakepapir og sett brettet i fryseren i minst 1 time.

Smelt sjokoladen. Dypp en og en kake halvveis i sjokoladen og legg den tilbake på brettet. Gjenta med alle kakene og sett brettet tilbake i fryseren til sjokoladen har stivnet.

Tips

♥ Gule bomber har blitt en av de mest populære julekakene i Norge. Den opprinnelige ideen kommer fra blogginnlegget **HER** hos Sweets 2 Share - check it out!

♥ Jeg synes kakene blir best om man maler mandler på den gammeldagse måten med mandelkvern. Mandelkvern fås kjøpt i de fleste kjøkkenutstyrsbutikker og koster ikke mye. Hvis jeg maler mandlene i food processor, synes jeg mandlene blir for grovkornet. Og bruker jeg ferdigkjøpt mandelmel (som er vanlig å bruke når man lager franske makroner), synes jeg på den annen side at det blir for finmalt. Av disse to alternativene, ville jeg nok gått for mandelmel og så heller tilsatt litt mindre eggehvite. Det er viktig at deigen ikke blir så løs at kakene ikke holder fasongen, så prøv deg frem og stek en prøvekake hvis du er usikker.

♥ Tåler du ikke mandler, kan du forsøke med f eks malte hasselnøtter, kokos eller knuste Ritz-kjeks.

♥ Du kan gjerne lage klar den gule kremen dagen i forveien. Dekk den til med plast og oppbevar i kjøleskapet. Kremen tykner når den blir kald og blir da lettere å sprøyte. Jeg har her brukt sprøytetipp 1M fra Wilton.

♥ Sjokoladen smeltes best i en skål over vannbad (kjele med kokende vann), synes jeg. Pass bare på at det ikke kommer noe vann eller for mye damp i sjokoladen for da kan den lett korne seg og bli ubrukelig. Jeg liker også godt å smelte sjokolade i mikro. Det tar bare noen minutter. Rør rundt av og til helt til du ser at sjokoladen blir bløt og smelter.

♥ Se også innlegget **Gule bomber**, som er samme oppskrift som denne, bortsett fra at jeg har ringlet over smeltet sjokolade i stedet for å dyppe halve kakene i smeltet sjokolade.

♥ Gule bomber er ypperlige å fryse og de tiner raskt. Lag en porsjon nå og legg kakene i fryseren til jul, så har du ett slag i boks. Og ikke se bort ifra at dette blir julens mest populære kaker!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/gule-bomber-suksesskaker