Verdens Beste med bringebær



Ingredienser

Kakebunn:
♥ 100 g smør
♥ 100 g sukker
♥ 4 eggeplommer
♥ 1 ts bakepulver
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 100 g hvetemel
♥ 4 ss melk

Marengs:
♥ 4 eggehviter
♥ 175 g sukker
♥ 50 g mandelflak

Fyll:
♥ 3 dl kremfløte
♥ 5 dl vaniljekrem
♥ 500 g friske bringebær

Fremgangsmåte

Pisk smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggeplommene. Sikt sammen det tørre og bland dette inn i deigen sammen med melken. Smør deigen tynt utover bunnen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30 x 40 cm).

Visp eggehvitene stive. Tilsett sukkeret og pisk videre til en stiv marengs. Fordel marengsen jevnt over deigen i langpannen. Strø over mandelflak.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 25 minutter. Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken fra bakepapiret med en kniv og del kaken på midten.

Pisk kremfløten til fyllet til stiv krem. Vend vaniljekremen forsiktig inn I den piskede kremen med en slikkepott.

Legg den ene kakebunnen på et avlangt fat med marengsen vendende oppover. Bre over vaniljefyllet og dryss over bringebær. Legg på den andre kakebunnen. Oppbevar kaken kjølig frem til servering.

Tips

♥ Bruk gjerne **hjemmelaget vaniljekrem**, se oppskrift **HER**.

♥ Når du lager fyllet må du blande kremen og vaniljekremen helt forsiktig. Jeg anbefaler å bruke en slikkepott og bare så vidt røre fyllet sammen. Det gjør ikke noe hvis fyllet er litt marmorert. Det er min erfaring at fyllet blir altfor tyntflytende hvis du rører for mye.

♥ Bruk friske bringebær, ikke frosne/tinte fordi de vil avgi for mye saft og gjøre kremen bløt.

♥ Kaken bør aller helst serveres samme dag som den fylles.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/verdens-beste-med-bringebaer