Suksesskake med marengskrem og bær til 17. mai



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

Marengskrem:
♥ 2 eggehviter
♥ 1 dl sukker

Pynt:
♥ 3 ss mandelflak
♥ 125 g bringebær
♥ 100 g rips
♥ 200 g bjørnebær

Fremgangsmåte

Mandelbunn:
Pisk eggehvitene stive. Ha i melis og pisk videre til marengs.

Mal mandlene og bland inn bakepulveret. Vend dette inn i marengsen.

Fordel mandeldeigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 30 min. Avkjøl kaken helt i formen.

Gul suksesskrem:
Bland eggeplommer, kremfløte, sukker og vaniljesukker i en liten kjele. Kok opp og la småkoke under stadig omrøring. Du vil etter hvert se at blandingen tykner. Ta da kjelen fra platen og la kremen avkjøle til romtemperatur. Pisk så inn mykt smør i små klatter.

Ha kremen over kaken i formen og sett formen i kjøleskapet til kremen har stivnet (jeg pleier å la kaken stå i kjøleskapet over natten).

Marengskrem:
Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret og pisk videre til du får en skikkelig tykk og blank marengs.

Pynting av kaken:
Ta kaken ut av kjøleskapet. Løsne kaken fra formen, dra bakepapiret av fra undersiden og flytt kaken forsiktig over på et fat.

Dryss mandelflak langsmed kanten av kaken.

Ha marengsen i en sprøytepose og sprøyt ut store, vakre marengstopper oppå kaken.

Pynt med friske bringebær, rips og bjørnebær.

Tips

♥ For at den gule kremen skal bli tilstrekkelig fast, er det viktig at du koker eggeplommer, kremfløte, sukker og vaniljesukker-blandingen såpass lenge at den tykner skikkelig. Først da tas kjelen av platen og avkjøles før du pisker inn smøret. Visp hele tiden mens småkokingen pågår, og pass nøye på at kremen ikke setter seg fast i bunnen på kjelen, eller blir brent under kokingen (brune flekker i den gule kremen er ikke særlig pent).

♥ Det er dessuten viktig at kremen avkjøles skikkelig lenge før du tar kaken ut av formen. Jeg pleier som sagt å la kaken med den gule kremen stå i kjøleskapet over

natten før jeg tar den ut av formen.

♥ Hvis du synes det er vanskelig å flytte kaken over på et fat, kan du sette kaken en stund i fryseren så den blir fastere. Da går det lett å ta den ut av formen, dra av bakepapiret og flytte den over på et fat.

♥ Kaken med den gule kremen på kan gjerne lages både en og to dager før servering. Jeg anbefaler å ta kaken ut av formen og pynte den med marengs og bær på serveringsdagen.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/suksesskake-med-marengskrem-og-baer-til-17-mai