Suksesskake med Walters Mandler



Ingredienser

Mandelbunn:
♥ 200 g mandler
♥ 200 g melis
♥ 5 eggehviter

Suksesskrem:
♥ 5 eggeplommer
♥ 1 dl kremfløte
♥ 180 g sukker
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 180 g smør

Sjokoladeglasur:
♥ 4 ss kremfløte
♥ 200 g Walters Mandler

Pynt:
♥ 50 g salte mandler

Fremgangsmåte

Mandelbunn:
Mal mandlene. Bland de malte mandlene med melis.

Pisk eggehvitene stive. Vend dem forsiktig inn.

Ha mandeldeigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Stek kaken på rist midt i ovnen ved 175°C i 30 minutter. Avkjøl kaken helt i formen før du tar den ut og setter den på et fat.

Suksesskrem:
Til fyllet has eggeplommer, kremfløte, sukker og vaniljesukker i en kjele. Varm opp på middels varme under stadig visping, helt til du merker at blandingen tykner.

Ta kjelen av platen og la kremen avkjøles til den er romtemperert. Pisk først da inn mykt, romtemperert smør.

Sett kremen kaldt til den har passe tykk smørekonsistens.

Bre den gule kremen over kakebunnen. Sett kaken i kjøleskapet og la den stå der i ca. 1 time før du starter med å lage sjokoladeglasuren.

Sjokoladeglasur og pynt:
Varm opp kremfløte i en liten kjele.

Brekk opp Walters mandler i mindre biter og ha i kjelen.

La sjokoladen smelte sammen med den varme fløten og rør glasuren jevn.

Ta kaken ut av kjøleskapet og fordel raskt sjokoladeglasuren over kaken.

Pynt med hakkede, salte mandler.

Tips

♥ For at den gule suksesskremen skal bli tykk nok, er det viktig at du koker den så lenge at den merkbart blir tykkere. Videre er det kjempeviktig at du lar den kokte kremen avkjøles til den er romtemperert før du pisker inn mykt, romtemperert smør.

♥ Det er lurt å la kaken med suksesskremen bli ordentlig kald før du har på sjokoladeglasuren. Det hindrer at suksesskremen smelter sammen med sjokoladeglasuren. Vær litt rask og lett på hånden når du smører sjokoladeglasuren over sukesskremen.

♥ Walters Mandler fås kjøpt i de fleste matbutikkene. 200 gram tilsvarer 1 stor sjokoladeplate. Se også oppskrift på fantastisk **Walters Mandler Sjokoladefestkake**.

♥ Du kan bruke enten ferdigkjøpte eller **hjemmelagde salte mandler**.

♥ Kaken er holdbar i kjøleskapet. Den er også kjempefin å fryse!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/suksesskake-med-walters-mandler