Verdens Beste med aprikoskrem og Daim



Ingredienser

Kakebunner:
♥ 75 g smør
♥ 75 g sukker
♥ 3 eggeplommer
♥ 75 g hvetemel
♥ 0,5 ts bakepulver
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 3 ss melk

Marengs:
♥ 3 eggehviter
♥ 130 g sukker
♥ 30 g mandler

Vaniljekrem:
♥ 5 dl kremfløte
♥ 1 ts vaniljepasta
♥ 25 g maisenna
♥ 125 g sukker
♥ 4 eggeplommer

Fyll:
♥ 2 dl kremfløte
♥ 2 dl aprikossyltetøy
♥ 2 doble Daim

Fremgangsmåte

Vaniljekrem:
Hvis du vil bruke hjemmelaget vaniljekrem, lønner det seg å gjøre den klar kvelden i forveien (du kan også bruke ferdigkjøpt vaniljekrem, se tips). Kok opp kremfløte og vanilje.

I en annen bolle piskes eggeplommer, maisenna og sukker lett sammen.

Ha den varme vaniljefløten litt og litt i eggeblandingen. Bland godt med håndvispen. Ha så det hele tilbake i kjelen.

Varm opp på nytt under stadig omrøring, men nå er det veldig viktig at kremen ikke koker for da kan den skille seg. Vaniljekremen tykner etter hvert som den blir varm. Ta kjelen av platen og la vaniljekremen avkjøles til romtemperatur. Rør av og til.

Sett så vaniljekremen i kjøleskapet til den er helt tykk (gjerne over natten, men dekk da gjerne over med litt plastfilm så det ikke danner seg snerk på overflaten).

Kakebunner med marengs:
Pisk smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggeplommene. Sikt sammen det tørre. Bland det tørre og melken i smørkremen så du får en jevn deig.

Visp eggehvitene stive. Tilsett sukkeret og pisk videre til stiv marengs.

Ha bakepapir i bunnen på 2 runde kakeformer som er 24 cm i diameter (se tips). Smør deigen tynt utover i bunnen på formene.

Fordel marengsen jevnt over deigen i de to formene. Strø hakkede mandler over den ene av bunnene.

Stek kakebunnene enten hver for seg midt i ovnen ved 175°C i 25 minutter eller samtidig hvis du har varmluftsovn (se tips). Avkjøl kakene helt i formen.

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

Fyll:
Pisk kremfløten til krem. Vend inn aprikossyltetøy.

Hakk Daim-sjokoladene.

Legg den ene kakebunnen (uten mandler) på et passende fat (jeg foretrekker at marengsen vender oppover).

Fordel over vaniljekremen. Dryss over hakket Daim. Ha deretter over den luftige aprikoskremen i et tykt lag.

Legg på den andre kakebunnen.

La kaken stå kjølig frem til servering.

Tips

♥ Merk at det kommer til å bli kun et veldig tynt lag med kakedeig i hver av formene. Bruk en smørekniv og gjør deg litt flid med å prøve å få deigen utover i et tynt og jevnt lag. Det er meningen at deiglaget skal være tynt, og kaken kommer til å bli høy nok med to lag, marengs og fyll. □□

♥ Har du ikke to kakeformer med samme størrelse, kan du steke en kakebunn av gangen.

♥ Hvis du har varmluftsovn, går det fint å steke begge kakebunnene samtidig. Men bytt gjerne plassering på kakebunnene etter halve steketiden, slik at bunnene blir like godt stekt.

♥ Jeg foretrekker å bruke **hjemmelaget vaniljekrem**, men det går også helt greit å bruke 5 dl ferdigkjøpt vaniljekrem. Rør i så fall minst mulig i vaniljekremen for å hindre at den blir for tynn i konsistensen.

♥ Pass på at aprikossyltetøyet du bruker er tykt i konsistensen.

♥ Daim fås kjøpt i de fleste matbutikkene.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/verdens-beste-med-aprikoskrem-og-daim