Verdens Beste med nektarinkrem



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
♥ 50 g mandelflak

Fyll:
♥ 3 dl nektarinsyltetøy (se tips)
♥ 2 nektariner
♥ 3 dl kremfløte
♥ 1 ss melis

Fremgangsmåte

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 mandelflak over marengsen.

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

Fordel over ca 1 dl av nektarinsyltetøyet. Skjær nektarinene i små terninger. Pisk kremfløten og melis til krem. Vend ca. 1 dl av nektarinsyltetøyet og nektarinbitene inn i kremen.

Fordel nektarinkremen over kakebunnen i et tykt lag. Jevn til overflaten og fordel over resten av nektarinsyltetøyet.

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.

♥ Nektarinsyltetøy er ikke så lett å få tak i på butikken, men du lager det enkelt selv etter denne oppskriften: **Nektarinsyltetøy med vanilje**. Lag syltetøyet klart minst dagen i forveien og oppbevar det i kjøleskapet, slik at det blir tykt i konsistensen før du bruker det i kaken.

♥ Se mange flere varianter av Verden Beste **HER**.

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

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