Verdens Beste med mascarponekrem og eplekompott



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

Mascarponekrem:
♥ 250 g mascarpone
♥ 170 g ricotta
♥ 150 g melis
♥ 1 ss vaniljepasta

Eplefyll:
♥ 3 dl eplekompott (se tips)

Pynt:
♥ 2 ss melis

Fremgangsmåte

Eplekompott med vanilje og kanel:
Kok hjemmelaget Eplekompott med vanilje og kanel etter **denne oppskriften**. La eplekompotten avkjøles til den er helt kald, gjerne i kjøleskapet til dagen etter.

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.

Mascarponekrem:
Pisk sammen ingrediensene til mascarponekremen til en smooth og deilig krem. La kremen stå i kjøleskapet i et par timer slik at den blir fastere i konsistensen.

Fyll kaken:
Legg den ene kakebunnen på et passende fat (jeg foretrekker at marengsen vender oppover). Ha over mascarponekremen i et tykt lag.

Fordel eplekompotten over mascarponekremen.

Legg på den andre kakebunnen. Sikt over melis til pynt.

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.

♥ Både mascarpone og ricotta er italienske ferskoster som fås kjøpt i de fleste norske matbutikkene. Merk at mascarponekremen kan være litt tynn i konsistensen når den er pisket sammen, men den tykner av å stå i kjøleskapet i noen timer, og er da klar til å brukes som fyll i kaken.

♥ Du får nydelig smak på kaken dersom du bruker hjemmelaget **Eplekompott med vanilje og kanel**. Lag kompotten klar minst dagen i forveien og oppbevar den i kjøleskapet, slik at den blir tykk i konsistensen før du bruker den i kaken. Alternativt kan du bruke ferdigkjøpt eplemos eller eplesyltetøy med biter.

♥ 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-mascarponekrem-og-eplekompott