Dobbel suksesskake



Ingredienser

Mandelbunner:
♥ 8 eggehviter
♥ 300 g melis
♥ 300 g mandler
♥ 1 ts bakepulver

Suksesskrem:
♥ 8 eggeplommer
♥ 1,5 dl kremfløte
♥ 150 g sukker
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 250 g smør

Pynt:
♥ 150 g mandelflak

Fremgangsmåte

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

Ha mandlene i en food processor med hakkekniv og kjør til mandlene blir helt finhakkede. Bland bakepulver med de malte mandlene. Vent mandlene deretter inn i marengsen.

Fordel deigen i to runde kakeformer (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Stek kakene midt i ovnen ved 175°C i 25–30 minutter. Avkjøl kakene helt i formene.

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

Gul suksesskrem:
Ha eggeplommene til den gule kremen i en tykkbunnet kjele sammen kremfløte og sukker. Kok opp under stadig omrøring og la kremen småkoke til den får en tykk konsistens (se tips).

Ta kjelen av platen og rør inn vaniljesukkeret. La kremen avkjøles til den er romtemperert. Pisk først da inn romtemperert smør i klatter slik at du får en tykk krem.

Dekk eventuelt kremen med plastfolie og oppbevar i kjøleskapet en stund dersom du ønsker at den skal bli enda litt fastere. Pisk gjerne opp kremen før du skal fylle kaken.

Montering:
Legg en mandelbunn på et kakefat. Smør på i underkant av halvparten av den gule kremen. Legg på den andre mandelbunnen.

Dekk hele kaken med gul krem, og sprøyt resten av den gule kremen ut i små topper oppå kaken som pynt. Dryss gjerne litt kakestrøssel på toppene for ekstra glam.

Press mandelflak langsmed kanten av kaken og dryss også mandelflak på toppen av kaken.

Tips

♥ Pass nøye på at kremen ikke setter seg fast i bunnen på kjelen, eller blir brent under kokingen. Brune flekker i kremen er ikke særlig pent. Merk at kremen må koke en stund mens du visper (ca. 30 sekunder), slik at den blir merkbart tykkere i konsistensen.

♥ For å unngå at den gule kremen blir for tynn i konsistensen, er det viktig at du avkjøler den kokte kremen til romtemperatur før du pisker inn mykt smør i klatter.

♥ Den gule kremen vil tykne ytterligere når kaken står i kjøleskapet.

♥ Kaken oppbevares i kjøleskapet, men den bør stå i romtemperatur i 30 minutter før servering.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/dobbel-suksesskake