Verdens Beste i glass



Ingredienser

Kakebunner:
♥ 100 g smør
♥ 100 g sukker
♥ 4 eggeplommer
♥ 100 g hvetemel
♥ 1 ts bakepulver
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 4 ss melk

Marengs:
♥ 4 eggehviter
♥ 175 g sukker
♥ 75 g mandelflak

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

Kremfyll, bær og pynt:
♥ 2 dl kremfløte
♥ 150 g jordbær
♥ 150 g bringebær
♥ 150 g blåbær
♥ 2 ss melis

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.

Smør deigen tynt utover i bunnen på en stor, bakepapirkledd langpanne (ca. 30 x 40 cm).

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

Fordel marengsen jevnt over deigen i langpannen. Strø over mandelflak.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 25 minutter. Avkjøl kaken helt i langpannen.

Fyll:
Ta vaniljekremen ut av kjøleskapet. Pisk den raskt opp med elektrisk håndmikser.

Pisk kremfløten til stiv krem. Bland fløtekremen forsiktig sammen med vaniljekremen.

Montering i glass:
Finn frem 6 stettglass (se tips).

Hvelv kaken ut av langpannen og dra av bakepapiret. Finn frem glasset du vil bruke og stikk ut 12 sirkler (jeg fikk 10 hele sirkler og skjøtet sammen de 2 gjenværende sirklene).

Ta 6 sirkler (de minst pene) og legg dem i bunnen av hvert sitt glass.

Fordel over et tykt lag vaniljekrem. Legg på friske bær.

Legg de resterende 6 kakesirklene på toppen slik at de danner et flatt lokk oppå kakene. Pynt med friske bær. Sikt over melis.

Oppbevar kakene kjølig frem til servering.

Tips

♥ Merk at det kommer til å bli kun et veldig tynt lag med kakedeig i langpannen. 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. □□

♥ Jeg foretrekker å bruke **hjemmelaget vaniljekrem**, men det går også helt greit å bruke 5 dl ferdigkjøpt vaniljekrem.

♥ Jeg brukte her nokså romslige coupe-glass som er ca. 11 cm i diameter og rommer ca. 3 dl.

♥ Kakene bør helst tilberedes på serveringsdagen, men kan til nød stå i kjøleskapet over natten. Dekk i så fall over hvert glass med plastfolie slik at toppen ikke tørker ut. Pynt med bær og melisdryss rett før servering.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/verdens-beste-i-glass