



Sommerens drøm

Ingredienser

Mandelbunn:

- 3 eggehviter
- 2 dl melis
- 200 g mandler

Eggekrem:

- 1 eggeplomme
- 3 ss melk
- 2 ss sukker
- 1 ts vaniljesukker
- 4 ss smør

Sitronfromasj:

- 3 eggeplommer
- 3 ss sukker
- 2 dl kremfløte
- 1 sitron
- 3 plater gelatin

Jordbærkrem:

- 3 dl kremfløte
- 1 ts vaniljesukker
- 1 kurv jordbær (spar noen til pynt)

Pynt:

- 500 g marsipan eller et ferdigkjøpt marsipanlokk
- jordbær



Fremgangsmåte

Mandelbunn:

Pisk eggehvite stive. Tilsett melis og pisk videre til marengs. Bland i malte mandler.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 160°C i 15 min (kaken skal være litt lite stekt). Avkjøl kaken helt i formen. Løsne den så forsiktig fra formen og fjern bakepapiret. Legg bunnen på et passende fat og fest den vaskede kakeringen rundt kakebunnen.

Eggekrem:

Bland eggeplomme, melk, sukker og vaniljesukker i en tykkbunnet kjele. Visp godt sammen. La blandingen småkoke noen få minutter under stadig omrøring til massen tykner. Ta kjelen av platen og rør i smøret. Avkjøl eggekremen til den er kald (se tips). Smør eggekremen over mandelbunnen.

Sitronfromasj:

Pisk eggeplommer og sukker luftig. Pisk kremfløten stiv og bland i. Press saften av sitronen og varm den opp (for eksempel i en liten kopp i mikroen). Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 10 min. Klem ut vannet fra gelatinplatene og løs dem opp i den varme sitronsaften. Avkjøl blandingen litt før den røres inn i kremen.

Hell fromasjmassen over kakebunnen. Sett i kjøleskapet i noen timer, til fromasjen har stivnet.

Jordbærkrem:

Stivpisk kremfløten og smak til med vaniljesukker. Sett til side noen pene jordbær til pynt. Del resten av bærene i små biter og bland inn i kremen.

Fjern kakeringen forsiktig fra kaken (skjær rundt kaken med en skarp kniv først). Ha jordbærkremen over sitronfromasjen.

Pynt:

Dekk hele kaken med marsipanlokk. Pynt kaken med jordbær.

Tips

Det er viktig å la eggekremen bli helt kald før den has på mandelbunnen, ellers vil eggekremen bare smelte og trekke inn i mandelbunnen.

Kaken smaker aller best samme dag som den er laget. Etter en natt i kjøleskapet vil marsipanlokket bli litt bløtt av fyllet under.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/opskrift/sommerens-drom>