



## Verdens Beste med bringebærkrem og valnøtter

### Ingredienser

#### Kakebunn:

- 150 g smør
- 150 g sukker
- 5 eggeplommer
- 150 g hvetemel
- 2 ts bakepulver
- 4 ss melk

#### Marengs:

- 5 eggehviter
- 250 g sukker
- 100 g valnøtter

#### Fyll:

- 5 dl ferdig vaniljekrem (f.eks. Piano)
- 3 dl kremfløte
- 2-3 dl fast bringebærsyltetøy



### Fremgangsmåte

Pisk smør og sukker til smørkrem. Pisk inn en eggeplomme av gangen. Sikt sammen det tørre. Bland inn i deigen sammen med melken. Smør deigen utover bunnen i en stor, bakepirkledd langpanne (ca 30x40 cm).

Visp eggehvitene stive. Tilsett sukkeret og pisk videre til stiv marengs. Fordel jevnt over deigen i langpannen. Strø over hakkede valnøtter.

Stek kaken nederst i ovnen ved 150°C i 45 min. Avkjøl kaken helt i formen. Hvelv så ut kaken og fjern bakepapiret. Snu kaken tilbake, slik at marengssiden vender opp. Del kaken i to deler på midten slik at kaken får halv størrelse (20x30 cm).

Pisk kremfløten til fyllet til stiv krem. Bland kremen forsiktig sammen med bringebærsyltetøy. Smak deg frem slik at bringebærkremen blir passe søt.

Sett den underste kakebunnen på et fat med marengssiden vendende opp. Smør på vaniljekremen. Ha deretter over bringebærkremen. Dekk med den andre kakebunnen.

Oppbevar kaken kjølig frem til servering.

### Tips

Dette er en oppskrift på "Verdens Beste" med litt tykkere bunn (du bruker 5 egg). Jeg synes dette passer godt når man har mye fyll. Liker du bedre å ha tynnere bunn til kaken, kan du bruke oppskriften på "Verdens Beste" (med 4 egg) eller se oppskrift på "Verdens Beste med jordbær" (som er med 3 egg).

Se også "Verdens beste med syltetøy". I den varianten smøres syltetøyet rett på bunnen og den piskede kremen blandes med vaniljekremen.

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/verdens-beste-med-bringebaerkrem-og-valnotter>