



Kjempesuksess

Ingredienser

Mandelkake:

- 8 eggehviter
- 400 g melis
- 400 g mandler
- 3 ss hvetemel
- 2 ts bakepulver

Gul krem:

- 8 eggeplommer
- 2 dl kremfløte
- 240 g sukker
- 2 ts vaniljesukker
- 250 g smør

Pynt:

- 100 g melkesjokolade
- 2 ss kremfløte

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitenes stive. Tilsett melis og pisk videre til tykk marengs. Mal mandlene. Bland mandlene med mel og bakepulver. Vend dette inn i marengsmassen.

Bre deigen jevnt utover i en stor, bakepapkledde langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 30 min. Avkjøl kaken i formen. Hvelv den ut og dra av bakepapiret. Del kaken på midten slik at du får to kakebunner med halv størrelse.



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 og deretter romtemperert smør i klatter. Avkjøl kremen til den er helt kald og nokså tykk i konsistensen.

Legg den ene kakebunnen på et passende, avlangt kakefat. Bre over drøyt halvparten av den gule kremen. Legg den andre bunnen oppå og smør på resten av kremen.

Smelt melkesjokoladen over svak varme sammen med fløten. Rør den glatt og ringle over kaken til pynt. Sett kaken i kjøleskapet frem til servering.

Tips

Det viktige når du lager denne kaken er å få passe konsistens på den gule kremen. Pass for det første på at du lar eggemassen småkoke lenge nok til at den blir skikkelig tykk. Det tar noen minutter. Pass veldig nøye på at den ikke blir brent. Du må røre hele tiden. Deretter er det viktig at du lar den ferdige kremen bli ordentlig kald i kjøleskapet. Da blir smøret som er i kremen stivt, og kremen dermed tykkere. Kremen kan gjerne stå i kjøleskapet over natten før du har den på kaken.

Kaken er holdbar i kjøleskapet og kan fryses!

Oppskrift på "**Suksesskake**" finnes i mange ulike varianter på detsoteliv.no. Søk på ordet "[suksess](#)" i tittelfeltet på startsidene, og se hvor mange treff du får!

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

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/kjempesuksess>