



## Verdens Beste med fruktcocktail

### 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

75 g mandelflarn

Fyll:

5 dl ferdigkjøpt vaniljekrem

3 dl kremfløte

1 stor boks hermetisk fruktcocktail



### 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 mandelflarn.

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 vaniljekremen (se tips).

Sett den underste kakebunnen på et fat med marengssiden vendende opp. Ha på vaniljefyllet. La fruktcocktailen renne godt av seg. Fordel fruktbitene over vaniljekremen. Dekk med den andre kakebunnen.

Oppbevar kaken kjølig frem til servering.

### Tips

1 stor boks hermetisk fruktcocktail tilsvarer ca 400 gram frukt.

Når du lager fyllet må du blande kremen og vaniljekremen helt forsiktig. Jeg anbefaler å bruke en slikkepott og bare så vidt røre fyllet sammen. Det gjør ikke noe hvis fyllet er litt marmorert. Det er min erfaring at fyllet blir altfor tyntflytende hvis du rører for mye.

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).

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

---

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