



Gul drøm (Sukkessterte)

Ingredienser

Mandelbunn:

200 g mandler

200 g melis

5 eggehviter

1 ts bakepulver

Gul krem:

7 eggeplommer

1,5 dl kremfløte

150 g sukker

2 ts vaniljesukker

200 g smør



Fremgangsmåte

Mal mandlene. Bland med melis og bakepulver. Pisk eggehvitene stive. Vend i det tørre.

Ha deigen i en rund kakeform (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 30 minutter. Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken forsiktig fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat. Vask kakeringen og sett den rundt kaken på fatet.

Bland eggeplommer, kremfløte, sukker og vaniljesukker i en liten kjele. Kok opp under stadig omrøring. Ta kjelen fra platen og la kremen avkjøle til romtemperatur. Pisk så inn mykt smør i små klatter. Avkjøl kremen (se tips).

Ha kremen over kaken i formen og sett fatet i kjøleskapet til kremen har stivnet (jeg pleier å la kaken stå i kjøleskapet over natten). Etter hvert som kremen stivner kan du lage mønster på toppen av kaken med en gaffel. Skjær forsiktig langs kanten på formen med en skarp kniv og fjern kakeringen.

Tips

Pass nøye på at kremen ikke setter seg fast i bunnen på kjelen, eller blir brent under kokingen. Brune flekker i kremen er ikke særlig pent.

Kremen er nokså flytende i starten, og de fleste har problemer med å bre den over kaken. Jeg pleier å løse dette problemet med å ha kakeringen rundt kaken først, slik som beskrevet i oppskriften. Det går av og til å bre kremen direkte på kaken uten kakering, men da må kremen stå en god stund i kjøleskapet og stivne først.

Se også mange varianter av [Suksesskake](#) her på Det søte liv.

--

DRØM

Men drøm din drøm.

Det er det eneste

som kan verge dine øyne

mot altfor nakne syner;

Drømmen er blømmende lyng

som skjuler dødens helleristning

på grunnfjellet i ditt sinn.

(Hans Børli)

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

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/gul-drom-suksessterte>