



Verdens Beste med tyttebærkrem

Ingredienser

Kakebunn:

- 100 g smør
- 100 g sukker
- 4 eggeplommer
- 100 g hvetemel
- 1 ts bakepulver
- 2 ts vaniljesukker
- 4 ss melk

Marengs:

- 4 eggehviter
- 175 g sukker
- 75 g mandler

Fyll:

- 7,5 dl kremfløte
- 840 g rørte tyttebær (se tips)



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 tynt utover bunnen i en stor, bakepapkledde langpanne (ca 30x40 cm).

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

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 25 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 (ca 20x30 cm).

Pisk kremfløten til fyllet til stiv krem. Vend forsiktig i rørte tyttebær.

Legg den ene kakebunnen på et passende fat (marengsen skal vende oppover). Fordel over tyttebærkremen og legg på den andre kakebunnen.

Tips

I kaken på bildet har jeg brukt 3 pakker ferdigrørt tyttebærsyltetøy (fra Nora, kjøpes frossen, 1 pk = 280 g). Det går fint å røre tyttebær selv i stedet. Bruk da 600 g tyttebær (friske eller frosne) og ca 220 g sukker (smak deg til).

Kaken smaker best samme dag den er fylt, men kan godt stå og trekke et par timer. Oppbevares kjølig frem til servering.

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

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