



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 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

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