



Suksessbomber

Ingredienser

Mandelbunner:

4 eggehviter

250 g melis

250 g mandler

Gul krem:

100 g sukker

2 ss kremfløte

4 eggeplommer

1,5 ts vaniljesukker

175 g smør

Pynt:

100 g kokesjokolade

1 ss delfiafett

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitenes stive. Tilsett melis og pisk videre til marengs. Vend i malte mandler.

Sett deigen i runde topper på bakepapirdekkede stekeplater. Beregn god avstand mellom kakene, for de flyter noe utover under steking. Stekes midt i ovnen ved 175°C i 10-15 min. Avkjøl helt.

Til den gule kremen har sukker, fløte, eggeplommer og vaniljesukker i en liten kjele. Kok opp under stadig pisking til kremen tykner (pass nøye på så kremen ikke svir



seg i bunn). Ta kjelen av platen og rør i mykt smør i klatter. Avkjøl kremen i kjøleskapet til den har tykk smørekonsistens.

Smør et tykt lag gul krem på hver av mandelbunnene. Sett kakene i fryser i 30 min.

Smelt kokesjokolade sammen med delfiafett. Ringle sjokoladen over den gule kremen på kakene til pynt. Sett kakene kjølig til sjokoladen stivner.

Tips

"Suksessbomber" bør oppbevares kjølig helt frem til servering. Kakene kan også fryses og de tiner raskt.

--

"Try not to become a man of success,
but rather try to become a man of value."

(Albert Einstein)

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

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