



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

---

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