



Suksesskake til jul

Ingredienser

Mandelbunn:

- ♥ 4 eggehviter
- ♥ 150 g melis
- ♥ 150 g mandler
- ♥ 1 ts kanel
- ♥ 0,5 ts bakepulver

Gul suksesskrem:

- ♥ 6 eggeplommer
- ♥ 150 g sukker
- ♥ 1 dl kremfløte
- ♥ 1 ts vaniljesukker
- ♥ 200 g smør

Pynt:

- ♥ 1 granateple
- ♥ 50 g pistasjnøtter
- ♥ 30 g mandler

Fremgangsmåte

Mandelbunn:

Pisk eggehvitenes stive. Tilsett melisen og pisk videre til tykk marengs. Finmal mandlene og bland med kanel og bakepulver. Vend dette inn i marengsmassen.

Fordel deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.



Stek kaken midt i ovnen ved 175 °C i 30 minutter. Pakk kaken inn i plast og la den avkjøles til dagen etter.

Suksesskrem:

Bland eggeplommer, sukker, kremfløte og vaniljesukker i en liten kjele. Kok opp blandingen under stadig omrøring. Ta kjelen av platen og la kremen avkjøle til romtemperatur. Pisk så inn mykt smør i små klatter. La kremen avkjøles i kjøleskapet over natten.

Pynt:

Dagen etter piskes den kalde suksesskremen med elektrisk håndmikser til den blir lysegul og tykk.

Bre kremen over kakebunnen og pynt med granateplekjerner, hakkede pistasjnøtter og mandler.

Tips

♥ Lag gjerne mandelbunnen og suksesskremen dagen i forveien. Suksesskremen bør stå kaldt over natten for å stivne nok til at den lar seg piske opp. Mandelbunnen kan oppbevares i romtemperatur over natten, bare husk at den bør dekkes med plast så den ikke blir tørr.

♥ Kaken holder seg god flere dager i kjøleskapet. Den kan også fryses.

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

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/suksesskake-til-jul>