Oppskrift

Suksessterte



Suksessterte er en mandelkake med deilig gul krem. Slik lager du den gode gule kaken med 5 egg.

1

Varm ovn og klargjør kakeformene

Varm ovnen til 180 grader. Bruk to kakeformer, 22 cm i diameter. Kle formene med bakepapir i bunnen og smør sidene med litt nøytral olje.

2

Stek bunnene og avkjøl

Varm ovnen til 180 grader. Bruk to kakeformer, 22 cm i diameter. Kle formene med bakepapir i bunnen og smør sidene med litt nøytral olje.

Visp eggehvitene til mykt skum med en klype salt. Tilsett sukkeret litt etter litt og visp til marengsen blir tykk og blank. Vend inn mandlene og fordel røren i formene. Stek bunnene midt i ovnen i cirka 20 minutter. Avkjøl.

3

Lag gul krem

Rør sammen eggeplommer, fløte, sukker og vaniljesukker i en tykkbunnet kasserolle. Varm blandingen opp over middels varme mens du hele tiden rører til kremen tykner. Kremen skal ikke stå å koke, men du skal se et par ordentlige bobler før du trekker kasserollen vekk fra varmen. Avkjøl kremen til romtemperatur og rør til slutt inn smøret. Avkjøl kremen videre i kjøleskapet til den stivner.

4

Bygg kaken og pynt

Legg mandelbunnene oppå hverandre med litt gul krem mellom lagene. Fordel resten av kremen over og rundt på kantene. Pynt med ristede skivede mandler og/eller friske bær.

Ingredienser

Mandelbunn

Eggehvite	5 stk
Salt	1 klype
Hvitt sukker	200 g
Mandler	250 g (grovmalte)

Gul krem

Eggeplomme	5 stk
Fløte	1 dl
Hvitt sukker	125 g
Vaniljesukker	3 ts
Romtemperert smør	150 g
Mandelflak	etter mengde

Allergener

- Nøtter
- Melkeprotein inkl laktose