



Sukseskake

Velsmakende gul krem over en nydelig mandelbunn, det blir suksess!
En kake hvis navn lover mye, og med god grunn. Noen kaller den suksessterte, vi liker å kalle den sukseskake

🕒 OVER 60

👩‍🍳 MIDDELS

Slik gjør du

Mandelbunn

- ① Pisk eggehviter og melis stivt, rør forsiktig inn malte mandler
- ② Helles i en form som er ca. 24 cm (diameter). Stekes ved 175 °C i ca. 35 min

Gul krem

- ① Bland sammen alle ingrediensene, rør og varm opp til det tykner. Ta kjelen av platen
- ② 125 g smør i terninger røres inn litt og litt
- ③ Ha gul krem over kaken



TIPS

Ønsker du en luftigere krem sett da kremen i kjøleskap til den er helt kald, gjerne over natten. Pisk kremen opp før du har den på kaken

Ingredienser

Mandelbunn

200 g malte mandler

200 g melis

3 stk eggehviter

Gul krem

3-4 stk eggeplommer

125 g sukker

1 dl fløte

1 stk revet skall av 1 appelsin

Lignende oppskrifter



Ostekake
med nøtte-
og
sjokoladefyll

🕒 OVER 60

👩‍🍳 MIDDELS



Kardemommekake
med
mandelfyll
, appelsin
og krem

🕒 OVER 60

👩‍🍳 MIDDELS



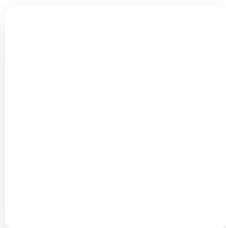
Sjokoladecake
i
appelsiner



Appelsinkake

🕒 OVER 60

👩‍🍳 MIDDELS



Påskebolle
med
appelsinkrem

🕒 OVER 60

👩‍🍳 ENKEL