

Bak gul kake!



Gul kake i langpanne

Ingredienser

Nøttebunn:

400 g hasselnøtter eller mandler

300 g melis (eller sukker)

12 stk. eggehvite

Gul krem:

12 stk. eggeplomme

3 dl kremfløte

250 g sukker

3 ts vaniljesukker

300 g romtemperert smør

Fri for:

Kaken er glutenfri og uten mel.

Melkefri: bytt ut smør og kremfløte med melkefrie alternativer.

Nøttefri: Bruk solsikkekjerner eller havregryn i stedet for nøtter.

Eggefri: bytt ut eggehviter med kikertlake og eggeplommene med maisenna, vann og gurkemeie.

I boka baker de gul kake. Noen kaller den suksessterte eller gul drøm. Den er manges kakefavoritt og en klassisk festkake. Den gule, fine fargen lyser opp og passer godt som påsekake, festkake til eid-feiring eller andre festdager.

1. Ha mandler/nøtter i en foodprosessor og kjør dem til de er malt. Det kan godt være med noen grove biter (eller kjøp ferdigmalte mandler). Bland melis og malte mandler/nøtter.
2. Ha eggehviten i en ren miksebolle og pisk dem til de er helt stive.
3. Vend forsiktig mandel/nøtteblandingen i de stivpiskede eggehviten.
4. Legg bakepapir i bunnen av en langpanne og bre røren i et jevnt lag ut i formen.
5. Stek bunnen midt i forvarmet ovn på 160 °C i 35-40 minutter. Avkjøl bunnen helt.
6. Visp sammen eggeplommer, fløte, sukker og vaniljesukker i en kjele. Varm opp under stadig visping over middels varme til kremen tykner.
7. Avkjøl kremen til den er romtemperert, visp inn mykt smør. Sett kremen kaldt til den stivner.
8. Smør den kalde kremen over nøttebunnen. Lag mønster i kremen med en gaffel. Herm gjerne etter mønster fra boka.