



# Verdens beste

ca. 6 - 8 porsjoner

Middels

ca. 60 min. (ekskl. evt. steke- og avkjølingstid)



## Bunn:

100 g mykt smør  
80 g sukker  
80 g eggeplommer  
100 g hvetemel  
4 ss melk  
1 ts Dr. Oetker Bakepulver

## Marengs:

150 g sukker  
120 g eggehviter  
3 - 4 ss Dr. Oetker mandelflak med skall

## Vaniljekrem:

3 eggeplommer  
100 g sukker  
2 ss maisstivelse (Maizena)  
2 dl helmelk  
1 dl fløte  
1 Dr. Oetker Vaniljestang

## Pynt:

2 1/2 dl fløte  
1 ss melis  
6 - 7 ss vaniljekrem (av kremen som er laget)  
200 - 300 g jordbær

### 1 Bunn:

Pisk smør og sukker til det er lyst og luftig. Dette tar ca 5-6 minutter. Tilsett eggeplommer og melk på lav hastighet. Tilsett hvetemel og bakepulver og miks det til røren er glatt. Ta frem to stekebrett og dekk de med bakepapir. Tegn sirkler på ca 18 cm (bunnene vil flyte utover og bli større) og snu bakepapiret ned så blyanstreken ikke sverter av på kaken. Bruk en palett og stryk ut røren i de to sirklene.

### 2 Marengs:

Pisk eggehvitene og la de skumme litt før du tilsetter 1/3 av sukkeret. Pisk i noen minutter før du tilsetter resten av sukkeret litt etter litt. Pisk godt i mellom hver gang. Blandingen vil nå bli tykk og blank. For å sjekke om marengsen er ferdig kan du ta litt marengs mellom tommel og pekefinger. Hvis du ikke kjenner noen sukkerkorn, så er den ferdig. Pass på å ikke piske for lenge. Ha marengsen over i to sprøyteposer. Dette gjør jeg for å sikre at jeg har ca like mye marengs til begge bunnene. Klipp et skrått snitt nederst på sprøyteposen. Ikke for stort. Sprøyt så marengsen utover kakebunnrøren i et pent mønster. Dryss Dr. Oetker skivede mandler på marengsen.

Stek én og én bunn på 150 °C i cirka 20 minutter. Skru ned varmen på ovnen til 140 °C og stek i cirka 10-12 minutter til. Kjenn på marengsen. Den skal være sprø. La bunnene bli avkjølt før du tar dem av bakepapiret. Bunnene kan lages dagen i forveien, men kaken bør ikke monteres før noen timer før den skal nytes. Pass på å oppbevare bunnene i romtemperatur med litt aluminiumsfolie over hvis du lager de dagen før.

### 3 Vaniljekrem:

Rør eggeplommer og sukker godt sammen i en bolle med en visp. Rør Maizena og 1 dl melk godt sammen i et glass e.l. Ha resten av melken, fløten og frøene fra en vaniljestang i en kjele og kok opp på middels varme. Hell Maizena-blandingen over i eggeblandingen og pisk godt sammen. Når melkeblandingen har fått et oppkok kan du helle dette over eggeblandingen, sakte i en tynn stripe. Rør rundt og ha dette tilbake i kasserollen igjen for et nytt oppkok. Rør hele tiden, og når du merker at kremen begynner å koke/boble seg kan du røre videre i ca. 1-2 minutter. Avkjøl kremen i kjøleskapet med plastfolie over så den ikke snerker seg.

### 4 Krem:



Pisk kremfløte, vaniljesukker og melis til krem, pass på at den ikke blir for stiv. Ha i 6-7 ss vaniljekrem og pisk dette så vidt sammen. Ha kremen over i en sprøytepose.

## 5 Montering:

Legg den ene bunnen med marengsiden ned på et kakefat. Klipp et rett hull nederst på sprøyteposen og sprøyt små topper av krem ytterst rundt hele kaken. Fortsett med en sirkel innenfor, og hele veien inn til midten. Legg på et rikelig lag med friske jordbær, kuttet i litt mindre biter. Legg så forsiktig den andre bunnen med marengsiden opp. Legg noen jordbær på toppen tilslutt.



© Dr. Oetker Norge AS · Postboks 483 · 1411 Kolbotn · [www.oetker.no](http://www.oetker.no)  
E-post: [oetker@oetker.no](mailto:oetker@oetker.no) · Tlf: 66 82 34 20