Marengsruter



Ingredienser

225 g smør
200 g sukker
8 eggeplommer
200 g hvetemel
2 ts bakepulver
3 ts vaniljesukker
1 dl melk

Marengstopping:
8 eggehviter
300 g sukker

Pynt:
100 g mandelflarn med skall

Fremgangsmåte

Pisk luftig smørkrem av smør og sukker. Pisk inn en eggeplomme av gangen. Sikt sammen det tørre og bland i deigen vekselsvis med melken. Fordel deigen utover i en bakepapirkledd stor langpanne (ca 30X40 cm).

Pisk eggehvitene og sukker til stiv marengs. Fordel over deigen i langpannen. Strø over mandler. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca 40 min. Avkjøl kaken helt i langpannen. Hvelv kaken ved bruk av en stekeplate og ta av bakepapiret. Snu kaken med marengsen opp og del kaken opp i passe store firkanter.

Tips

Det kan ta nokså lang tid før marengsen blir stiv, så piskingen kan godt pågå i ca 30 min.

Har du ikke mandelflarn kan du godt bruke hakkede mandler som pynt i stedet.

Du kan halvere oppskriften og lage kaken i liten langpanne (ca 20X30 cm).

Kaken er fin å fryse og tiner på en blunk!

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/marengsruter