Iskake med jordbær og marengs



Ingredienser

Marengsbunn:
3 eggehviter
1,5 dl sukker
1 ss potetmel
0,5 ts hornsalt

Eller en ferdig kjøpt marengsbunn
(22-24 cm i diameter)

Jordbæris:
3 eggeplommer
1,5 dl sukker
3 plater gelatin
500 g frosne jordbær (gjerne opptinte)
3 dl kremfløte

Pynt:
Marengstopper

Fremgangsmåte

Hvis du lager marengsbunnen selv:
Pisk eggehviter og sukker til stiv marengs (ca 20 min). Bland i potetmel og hornsalt. Ha i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Stek/tørk marengsbunnen midt i ovnen ved 110°C i 60 min. Løsne kaken fra formen ved å skjære forsiktig langsmed kanten av formen med en skarp kniv. Ta bunnen ut

av formen og fjern bakepapiret forsiktig. Sett bunnen på en bakepapirkledd stekeplate og stek/tørk bunnen videre ved 110°C i 90 min, eller lenger til bunnen virker helt tørr (sjekk særlig i midten).

Til jordbærisen piskes eggeplommer og sukker lyst og luftig. Bløtlegg gelatin i kaldt vann i 10 min. Tin jordbærene (i mikro eller i en liten kjele). Mos jordbærene med en stavmikser. Gi jordbærmosen en raskt oppkok. Klem vannet av gelatinen og løs opp i den varme jordbærmosen. Avkjøl litt og bland så i eggedosisen. Pisk kremfløten til krem og rør i (bruk stålvisp for å få blandingen helt jevn).

Ha den hjemmelagede eller ferdigkjøpte marengsbunnen i en passe stor rund form (uten bakepapir). Hell i jordbærblandingen og sett kaken i fryseren. Ta den frosne kaken ut av formen og pynt med marengstopper.

Kaken må tine i 20-30 min før servering.

Tips

Det er svært viktig at marengsbunnen blir helt tørr. Hvis ikke, blir kaken veldig vanskelig å skjære opp etter at den er blitt fryst.

På bildet er det brukt ferdigkjøpt marengs. Ferdiglagede marengsbunner kan du som regel få kjøpt eller bestilt på konditorier. Marengstopper finnes i de fleste velassorterte matbutikker.

Lever du i en hektisk hverdag og ikke finner ferdiglaget marengs, er det greit å vite at marengs holder seg lenge i en tett kakeboks. Så med litt planlegging får du til likevel!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/iskake-med-jordbaer-og-marengs