Swissrull marengs med mandariner



Ingredienser

6 eggehviter
3 dl sukker
1 pk kakefyll med vaniljesmak (uten koking)

Pynt:
50 g mandelflarn uten skall
sukker

Fyll:
3 dl kremfløte
2 ss melis
350 g avrente hermetiske mandariner (dvs 2 små bokser)

Fremgangsmåte

Pisk eggehviter og sukker til stiv marengs. Vend i vaniljepulveret. Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Strø over mandelflarn.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 20 min. Hvelv kaken på et sukret kjøkkenhånkle eller matpapir. Fjern bakepapiret og avkjøl kaken med den varme langpannen over.

Pisk kremfløte og melis til krem. La mandarinene renne godt av og hakk dem opp i små biter. Bland mandarinene inn i kremen.

Bre fyllet over den kalde kaken. Rull sammen kaken fra langsiden. Renskjær kantene og flytt kaken over på et passende fat.

Tips

Det er viktig at mandarinene får renne godt av seg for å unngå at kaken blir for bløt. Ha mandarinene i en sil og press ut saften. La de eventuelt så ligge å tørke litt på et stykke tørkerull.

Kaken må være helt kald før du brer over kremfyllet, ellers smelter kremen.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/swissrull-marengs-med-mandariner