Swissrull marengs med jordbær



Ingredienser

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

Pynt:
50 g mandler
sukker

Fyll:
3 dl kremfløte
2 ss melis
1 kurv friske jordbær

Fremgangsmåte

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

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. Del jordbærene opp i små biter og bland 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

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

Bruk helst ikke jordbær som har vært fryst til denne kaken. Bærene vil bli rennende og gjøre kaken for myk. Fyll heller marengsrullekaken med annen type frisk eller godt avrent hermetisk frukt utenom jordbærsesongen.

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

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