Marengseplekake



Ingredienser

Kakebunn:
2 eggeplommer
1 egg
1 dl sukker
150 g smør
150 g hvetemel
1 ts bakepulver

Fyll:
2 epler
2 ts kanel

Marengs:
2 eggehviter
1 dl sukker

Pynt:
50 g mandler

Fremgangsmåte

Pisk eggeplommer og egget med sukker til eggedosis. Tilsett smeltet, avkjølt smør. Sikt sammen hvetemel og bakepulver og bland i deigen.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Skrell eplene og del dem i tynne skiver. Legg dem tett i tett oppå deigen. Dryss over kanel.

Pisk eggehviter og sukker til marengs (husk å ha helt ren bolle, ellers blir ikke marengsen stiv!). Bre marengsen jevnt over eplene. Hakk mandlene og dryss over marengsen.

Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 160°C i 45-50 min. Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken forsiktig fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Hvelv kaken forsiktig slik at marengsen vender opp og sett kaken på et passende fat.

Tips

Marengseplekaken kan fryses, men smaker aller best helt fersk! Kaken smaker spesielt nydelig sammen med vaniljekesam og et lite kaneldryss.

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

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