Swissrull marengs med ananas



Ingredienser

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

Fyll og pynt:
3 dl kremfløte
2 ss melis
250 g avrent hermetisk ananas (2 små bokser)

litt krokanpynt (Freia)

Fremgangsmåte

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

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.

La ananasen renne godt av og hakk opp halvparten i små biter. Hold av resten til pynt.

Pisk kremfløte og melis til krem. Sett til side litt av kremen til pynt og bre resten av kremen over den kalde kaken. Fordel den hakkede ananasen over kremen. Rull sammen kaken fra langsiden. Renskjær kantene og flytt kaken over på et passende

fat.

Pynt med sprøytet krem, halve ananasskiver og eventuelt litt krokanpynt.

Tips

Det er viktig at ananasen får renne godt av seg for å unngå at kaken blir for bløt.

Kaken må være helt kald før du brer over kremen.

Kaken smaker aller best samme dag den er laget.

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

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