Swissrull marengs med kiwi



Ingredienser

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

Fyll og pynt:
3 dl kremfløte
2 ss melis
4 kiwi

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.

Skrell kiwifrukten og del den opp i små biter. Hold av noen pene biter 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 oppdelte kiwifrukten over kremen. Rull sammen kaken fra langsiden. Renskjær kantene og flytt kaken over på et passende fat.

Pynt med sprøytet krem og kiwibiter.

Tips

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-kiwi