Swissrull marengs med aprikos



Ingredienser

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

Fyll og pynt:
3 dl kremfløte
1 ss melis
1 ss aprikossyltetøy
1 stor boks hermetiske aprikoser

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 aprikosen renne godt av seg. Hold av noen til pynt (6-7 stk). Del opp resten i små biter.

Pisk kremfløte og melis til krem. Bland med litt aprikossyltetøy. Bre kremen over den kalde kaken. Fordel aprikosbitene over kremen. Rull sammen kaken fra langsiden. Renskjær kantene og flytt kaken over på et passende fat. Pynt med aprikos.

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-aprikos