Marengskake med iskrem og jordbær



Ingredienser

Marengsbunn:
4 eggehviter
200 g sukker
1 knivsodd salt

Fyll og pynt:
1 liter jordbær og vaniljeis
3 dl kremfløte
1 ss melis
1 kurv friske jordbær
jordbærsaus (Freia jordbærtopping)
mandelflarn

Fremgangsmåte

Marengsbunnen:
Pisk eggehvitene stive. Pisk inn sukkeret litt og litt og pisk videre til du får en stiv marengs (ca 10 min med elektrisk mikser). Tilsett littegrann salt og pisk videre til marengsen blir helt stiv (ca 10 min til med elektrisk mikser).

Ha et stykke bakepapir på en stekeplate. Ha marengsmassen i en stor kakesprøyte (se tips) og sprøyt ut marengsen til en rund sirkel. Begynn i midten og sprøyt sirkler uten på hverandre, til du får en bunn på ca 24 cm i diameter. Sprøyt resten av marengsen som en kant på yttersiden.

Stek marengsbunnen på midterste rille ved 125°C i ca 2 timer. Slå av varmen og la marengsbunnen stå i ettervarmen i 1 time til. Marengsbunnen skal kjennes lett og

helt tørr når den er ferdigstekt.

Marengsbunnen kan lages flere dager i forveien (oppbevares tørt frem til servering).

Før servering:
Pisk kremfløten sammen med melis. Legg iskrem i skiver på marengsbunnen. Legg på masse jordbær. Sprøyt kremfløten rundt omkring på kaken. Pynt til slutt med rikelige mengder jordbærsaus og dryss med mandelflarn.

Serveres omgående!

Tips

Store, fine kakesprøyter med stjernetut eller rund tut fås blant annet kjøpt hos Tupperware.

Denne iskaken er en kake som må nytes straks etter at den er laget. Det nydelige med kaken er den sammensatte smaken og konsistensen av kald og hard is, myk og bløt krem, sprø marengs, og søte, romtempererte jordbær.

PS: Det blir ikke like vellykket hvis du lager kaken i forveien og oppbevarer den ferdig fylt i fryseren, fordi kaken ikke blir like god når kremen og jordbærene er frosne.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/marengskake-med-iskrem-og-jordbaer