Mandelmarengs med bringebær

Ingredienser



3 eggehviter
1,5 dl sukker
1 dl mandler

Pynt:
3 dl kremfløte
1 ss vaniljesukker
1 kurv friske bringebær
melisdryss

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene stive. Tilsett
sukkeret litt og litt under piskingen og pisk videre til du får en tykk og stiv marengs. Hakk mandlene grovt og vend inn i marengsen.

Form marengsmassen til 6 tykke, runde kaker på en bakepapirdekket stekeplate. Dryss litt hakkede mandler langsmed kanten av kakene.

Stek kakene midt i ovnen ved 120°C i 1,5 time. Marengskakene er ferdig stekt når de løsner lett fra bakepapiret. Slå av varmen på ovnen og la marengskakene stå i ettervarmen til ovnen er kald.

Før servering piskes kremfløten til krem og smakes til med vaniljesukker. Sprøyt kremen på kakene og pynt med bringebær og melisdryss.

Sett kakene i kjøleskapet frem til servering.

Tips

Marengskakene kan fint lages flere dager i forkant. Oppbevares best i romtemperatur.

Kakene bør imidlertid ikke stå for lenge etter at de er pyntet med krem og bær.

Kakene kan varieres ved å bytte ut pisket fløtekrem med vaniljekrem eller luftig sjokoladekrem, og bringebærene kan byttes ut med andre typer bær eller frukt. Bruk kreativiteten!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/mandelmarengs-med-bringebaer