# Flykræsjkake




### Ingredienser

Kakebunn:
4 eggehviter
0,5 ts lys eddik
3,5 dl sukker
1 ts bakepulver

Gul saus:
4 eggeplommer
0,5 dl sukker
0,5 dl ananasjuice (se tips)

Pynt:
6 dl kremfløte
bær og fruktbiter i mange farger

### Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene stive sammen med eddik. Tilsett sukkeret litt og litt og pisk videre til tykk marengs. Vend i bakepulveret.

Bre marengsen utover i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Sett kaken i kald ovn på midterste rille. Sru opp varmen til 225°C. Når ovnen har nådd denne varmen burde marengsen ha fått gylden farge på toppen. Skru da av varmen helt og la kaken stå i ovnen til den er blitt helt kald igjen (eller eventuelt over natten). (Merk at marengsbunnen skal bli tørr på overflaten, men fortsatt littegrann myk i midten, se tips.)

Lag den gule sausen ved å ha eggeplommer, sukker og ananasjuice i en liten kjele. Varm opp blandingen mens du hele tiden pisker kraftig med en stålvisp. Ha kjelen på varmen helt til sausen tykner. (NB! Den må ikke koke, ellers skiller den seg!) Avkjøl sausen til den er helt kald.

Hvelv marengsbunnen over på et stort, firkantet kakefat (bruk et egnet brett eller en fjøl dersom du ikke har kakefat som passer). Pisk kremfløten til krem og fordel den over kaken. Pynt kaken med masse bær og biter av frukt i ulike farger (se tips). Ringle sausen over kaken og server!

**Tips**

Merk at marengsbunnen skal være litt myk og seig i midten. Dette er altså ikke en bunn med knusktørr marengs. Den myke kjernen kommer av at marengsen tilsettes littegrann eddik.

Siden du trenger ananasjuice til den gule sausen, er det smart å bruke en boks hermetiske ananasbiter som en del av frukten oppå kaken. Saften fra hermetikkboksen egner seg utmerket til sausen.

Andre forslag til pynt er alle slags bær, hermetisk frukt, kiwibiter, druer, moreller, bananskiver, etc.

Kaken smaker aller best samme dag som den er laget.

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

---

**Source URL:** https://www.detsoteliv.no/oppskrift/flykraesjkake