Konfektmarengskake

Ingredienser



Sukkerbrød:
2 store egg
70 g sukker
30 g hvetemel
35 g potetmel
0,5 ts bakepulver

Cornflakesmarengs:
2 eggehviter
140 g sukker
2,5 dl knust cornflakes
2,5 dl kokos

Fyll:
1 liten boks fruktcocktail
1 banan
50 g Daimkuler (1/2 pose)
3 dl kremfløte
1 egg
100 g sukker

Sjokoladeglasur:
100 g kokesjokolade
3 ss kokende vann
1 ts kaffepulver
100 g melis

2 eggeplommer

Pynt:
sjokoladekonfekt

Fremgangsmåte

Sukkerbrød:
Pisk egg og sukker til eggedosis. Sikt i de tørre ingrediensene. Rør forsiktig sammen til deigen er klumpfri (ikke rør mer enn nødvendig). Ha deigen i en rund kakeform (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 230°C i 8-10 min. Avkjøl kaken helt i formen. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret.

Cornflakesmarengs:
Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret og pisk videre til du får en tykk marengs. Knus cornflakes fint og vend inn i marengsen sammen med kokosen. Ha marengsen i en rund kakeform (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 175°C i 35 min. Avkjøl helt i formen. Ta marengsbunnen forsiktig ut av formen og fjern bakepapiret.

Fyll:
Legg sukkerbrødet på et kakefat. La fruktcocktailen renne godt av seg. Del bananen opp i skiver. Legg bananskivene og den hermetiske frukten på sukkerbrødbunnen. Strø over Daimkulene. Pisk kremfløten til stiv krem. Pisk egget og sukkeret til tykk eggedosis. Bland eggedosisen forsiktig sammen med kremen. Legg kremblandingen oppå frukten. Legg deretter marengsbunnen opp-ned på kaken og trykk kaken forsiktig sammen.

Glasur:
Smelt kokesjokoladen i en liten kjele sammen med kokende vann som er rørt ut med kaffepulveret. Ta kjelen av platen og rør melisen og eggeplommene inn i sjokoladen til du får en jevn og glatt sjokoladeglasur. Smør glasuren jevnt over kaken.

Pynt:
Pynt kaken med ønsket sjokoladekonfekt.

Tips

Kaken blir best om den får stå og trekke i et par timer i kjøleskapet før servering.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/konfektmarengskake