Krisp-krasp-kake



Ingredienser

Marengsbunner:
♥ 3 eggehviter
♥ 2,5 dl sukker
♥ 3 dl Rice Krispies

Sitronkrem:
♥ 2 egg
♥ 1 dl sukker
♥ revet skall av 2 sitroner
♥ saft av 1 sitron
♥ 50 g smør
♥ 2 dl kremfløte

Pynt:
♥ 1 kurv jordbær
♥ 50 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Marengsbunner:
Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret litt og litt og pisk videre til du får en stiv marengs. Vend forsiktig inn Rice Krispies.

Bre marengsmassen utover i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca. 30 x 40 cm).

Stek marengsbunnen ved 150°C i ca. 50 minutter. Bunnen skal kjennes tørr.

Avkjøl bunnen til den er helt kald. Løft den ut av langpannen og del den i to på midten (slik at du får to bunner med halve størrelsen).

Sitronkrem:
Visp sammen egg og sukker i en kjele og tilsett revet sitronskall og presset sitronsaft. Varm opp kremen over middels varme under kraftig pisking til den tykner. Ta kjelen av platen og pisk inn romtemperert smør. Avkjøl sitronkremen til den er helt kald (gjerne i kjøleskapet over natten).

Pisk kremfløten til krem og vend inn den kalde sitronkremen.

Fyll og pynt:
Legg den ene bunnen på et avlangt kakefat. Fordel sitronkremen over bunnen og legg på den andre kakebunnen.

Legg på halve jordbær til pynt og ringle over smeltet sjokolade.

Tips

♥ Rice Krispies er sprø frokostblanding fra Kelloggs, som blant annet fås kjøpt hos Coop Mega. Du kan også bruke annen sprø frokostblanding.

♥ Kaken smaker aller best om den får stå og trekke et par timer før servering.

♥ Se også oppskrift på **Sjokoladekrispkake**, **Krispikake med vaniljekrem** og **Krispikake med lemon curd til påske**.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/krisp-krasp-kake