# Swissrull marengs med kirsebær




**Ingredienser**

6 eggehviter
3 dl sukker
1 pk kakefyll med vaniljesmak (uten koking)

Pynt:
mandelflarn

Fyll:
3 dl kremfløte
2 ts vaniljesukker
2 bokser hermetiske kirsebær

**Fremgangsmåte**

Pisk eggehviter og sukker til stiv marengs. Vend i vaniljepulveret. Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Strø over mandelflarn.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 20 min. Hvelv kaken på et sukret kjøkkenhånkle eller matpapir. Fjern bakepapiret og avkjøl kaken med den varme langpannen over.

Pisk kremfløten til krem. Smak til kremen med vaniljesukker. Bre kremen over den kalde kaken. La kirsebærene renne godt av seg og fordel dem deretter over kremen. Rull sammen kaken fra langsiden. Renskjær kantene og flytt kaken over på et passende fat.

**Tips**

Kaken må være helt kald før du brer over kremen.

Kaken smaker aller best samme dag den er laget.

"Swissrull marengs" kan fylles med mange slags fyll - se tips ved å søke på detsoteliv.no!

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

---

**Source URL:** https://www.detsoteliv.no/oppskrift/swissrull-marengs-med-kirsebaer