Marengskake



Ingredienser

Marengsbunn:
4 eggehviter
200 g sukker

Gul krem:
4 eggeplommer
2 dl sukker
1 dl kremfløte
1 ss potetmel
1 ss kaldt vann
1 ts vaniljesukker
50 g smør

Pynt:
3 dl kremfløte
1 ss vaniljesukker
jordbær, blåbær, kiwi
høvlet kokesjokolade eller sjokoladedråper (fra Freia)

Fremgangsmåte

Pisk eggehviter og sukker til tykk marengs (ca 10 min med elektrisk mikser).

Tegn en sirkel (24 cm i diameter) på baksiden av et stykke bakepapir. Legg bakepapiret på en stekeplate og legg marengsen i sirkelen. Jevn til overflaten med en smørekniv. Det skal bli en tykk, rund marengsbunn.

Stekes midt i ovnen ved 120°C i 2 timer. Avkjøl bunnen.

Til den gule kremen has eggeplommer, sukker og kremfløte i en liten kjele. Kokes over svak varme under stadig omrøring til kremen tykner. Ta kjelen av platen. Løs opp potetmel i kaldt vann og bland inn i kremen. Sett kjelen tilbake på platen og gi blandingen et nytt oppkok under omrøring. Ta kjelen av platen og rør inn vaniljesukker og smøret. Avkjøl kremen i kjøleskapet til den er tyktflytende.

Ha marengsbunnen på et kakefat. Fordel den gule kremen over marengsbunnen. Pisk kremfløten og smak til med vaniljesukker. Legg den piskede kremen over det gule fyllet. Pynt med massevis av jordbær, blåbær, kiwi og mørk sjokolade.

Tips

Oppbevar kaken i kjøleskapet frem til den skal serveres. Kaken smaker best samme dag som den er laget. Dagen etter er den fortsatt veldig god, men marengsen blir etterhvert bløt av fyllet oppå kaken.

Selve marengsbunnen kan godt lages et par dager i forveien. Oppbevares tørt og i romtemperatur.

Se også oppskrift på "Pavlova med eggekrem".

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

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