Blåbærbiter med valnøttmarengs



Ingredienser

175 g smør
150 g sukker
2 ts vaniljeekstrakt
3 eggeplommer
6 ss melk
2,5 ts bakepulver
250 g hvetemel

Fyll:
3 dl blåbær (friske eller frosne)

Valnøttmarengs:
3 eggehviter
200 g sukker
100 g valnøtter

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn vaniljeessens (se tips) og eggeplommene. Sikt sammen mel og bakepulver og bland inn i deigen vekselsvis med melken.

Fordel deigen utover i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Jevn til overflaten. Dryss over blåbærene (frosne bær trenger ikke tines først).

Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret litt og litt under fortsatt pisking og pisk videre til du får en tykk marengs. Vend i grovt hakkede valnøtter. Ha marengsen i et

tykt lag over blåbærene.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 40-45 min. Avkjøl kaken helt i formen. Løft den så ut av formen ved å ta tak i bakepapiret. Skjær kaken opp i firkanter.

Tips

2 ts vaniljeessens tilsvarer 1 liten flaske (se i bakehyllene i matbutikken). Vaniljeessens kan byttes ut med vaniljesukker.

Kaken smaker aller best samme dag som den lages. Kakerester oppbevares utildekket i kjøleskapet.

Bruk en skarp kniv når du deler kaken opp i firkanter. Marengsen har lett for å gå litt i stykker når du skjærer i den. Dekorer gjerne kakestykkene med noen blåbær før servering, slik som på bildet.

Blåbærene kan byttes ut med bringebær eller rips. Se også "Rabarbrabiter med marengs".

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/blabaerbiter-med-valnottmarengs