Marengskake med kaffekrem og banan



Ingredienser

Marengsbunn:
4 eggehviter
200 g sukker

Kaffekrem:
150 g smør
200 g sukker
2 ts kaffepulver
4 ss kokende vann
1 ts vaniljesukker
4 eggeplommer

Fyll og pynt:
2 bananer
4 dl kremfløte
1 ts vaniljesukker
Daimkuler eller hakket Daim

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret litt og litt under fortsatt kraftig pisking. Pisk til du får en tykk og stiv marengs.

Fordel marengsen utover til en stor firkant på en stekeplate som er dekket med bakepapir. Det går selvsagt også fint å forme marengsen til en rund kakebunn (se tips).

Sett kaken midt i ovnen som er forvarmet til 180°C. Skru temperaturen ned til 150°C straks kaken er satt inn i ovnen. Stek kaken i ca 1 1/2 time. Skru av varmen og la kaken stå og tørke i ovnen til ovnen har blitt kald. Flytt marengsbunnen over på et passende kakefat.

Til kaffekremen smeltes først smøret i en tykkbunnet kjele. Ta kjelen av platen Tilsett sukkeret. Løs kaffepulver opp i kokende varmt vann og tilsett sammen med vaniljesukkeret. Ha så i en og en eggeplomme og rør godt sammen med en visp. Ha kjelen tilbake på platen og varm kremen forsiktig opp under stadig røring, helt til kaffekremen tykner i konsistensen (det tar noen minutter). Ta kjelen av platen og avkjøl kremen til den er kald og tyktflytende.

Bre kaffekremen over marengsbunnen. Dekk med bananskiver. Pisk kremfløten til luftig krem og smak til med vaniljesukkeret. Fordel kremen over bananskivene. Pynt med Daimkuler eller hakket Daim på toppen av kaken.

Tips

Merk at marengsbunnen blåser seg litt opp under stekingen, så tenk på det når du brer marengsen utover slik at kaken ikke blir for tykk. Jeg har her laget en firkantet kake, men du kan like gjerne forme marengsen til en rund marengsbunn.

Marengsbunnen kan gjerne lages et par dager i forveien. Oppbevares tørt og i romtemperatur. Kaken bør imidlertid serveres samme dag som den er pyntet med kaffekrem, banan og krem, så den smaker helt fersk. ...Men den kan godt stå i kjøleskapet et par timer før servering:-)

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/marengskake-med-kaffekrem-og-banan