Pudderékake

Ingredienser



Marengsbunner:
4 eggehviter
4 dl brunt sukker

Fyll:
3 dl kremfløte
1 ts vaniljesukker
100 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Visp eggehviter og brunt sukker til stiv og tykk marengs.

Tegn to sirkler (22 cm i diameter) på bakepapir og fordel marengsmassen i sirklene. Stek marengsbunnene på stekeplate midt i ovnen ved 120°C i ca 1,5 timer, til bunnene kjennes tørre (se tips). Avkjøl.

Pisk kremfløten med vaniljesukker og bland med hakket sjokolade.

Fordel halvparten av kremen mellom marengsbunnene og resten på toppen av kaken. La kaken stå og trekke i et par timer før servering.

Tips

Marengsbunnene kan stekes samtidig siden stekevarmen er så lav. Bytt plassering i ovnen underveis. Bruk varmluftsovn hvis du har.

Marengsbunnene kan lages i god tid i forveien. Oppbevares tørt. Kaken blir god av å stå og trekke noen timer før servering, men bør serveres samme dag som den fylles med krem.

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

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