Marengskake i rødt, hvitt og blått



Ingredienser

Marengsbunner:
♥ 4 store eggehviter
♥ 3,5 dl sukker

Fyll og pynt:
♥ 6 dl kremfløte
♥ 1 ss melis
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 400 g jordbær
♥ 300 g bringebær
♥ 200 g blåbær

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret litt og litt under fortsatt pisking, og pisk videre til du får en tykk og blank marengs (tar ca 10 min med elektrisk mikser, se tips).

Ha bakepapir på to stekeplater. Tegn en sirkel på hvert stykke papir som er 22 cm i diameter. Sprøyt marengsmassen innenfor sirklene slik at du får to marengsbunner. Bruk restene av marengsen til å sette pikekyss på bakepapiret rundt sirklene.

Ha marengsbunnene i en ovn som er oppvarmet til 225°C (se tips). Slå straks ned varmen til 50°C (med ovnen innstilt på varmluftsfunksjon). Stek marengsbunnene i ca. 40 minutter. Slå av varmen helt og la marengsbunnene stå og tørke i ovnen til ovnen har blitt helt kald.

Løsne marengsbunnene og pikekyssene forsiktig fra bakepapiret.

Pisk kremfløten stiv sammen med melis og vaniljeekstrakt. Ha halvparten av kremen og bærene mellom marengsbunnene. Press eventuelt noen av pikekyssene inn i kremen. Pynt toppen av kaken med resten av kremen og bærene (og eventuelt noen pikekyss). Sikt over litt melis rett før servering.

Tips

♥ Det er viktig at du pisker marengsen lenge nok, ellers vil marengsen flyte for mye utover under stekingen.

♥ Hvis du ikke har sprøytepose, kan du bare smøre marengsen utover inni sirklene med en smørekniv. Det går også an å fylle en frysepose med marengsmasse og klippe et hull i det ene hjørnet.

♥ Det går fint å steke marengsbunnene samtidig dersom du har varmluftsovn. Pass på å bytte plassering i ovnen etter at halve steketiden har gått, slik at bunnene blir like mye stekt.

♥ Marengsbunnene kan lages i forveien og oppbevares tørt frem til serveringsdagen. Den har godt av å stå et par timer i kjøleskapet før servering, slik at marengsen mykner littegrann. Kaken bør imidlertid ikke stå for lenge etter at den er fylt med krem og bær, ellers vil den bli for bløt.

♥ Bruk friske bær. Frosne bær vil lett bli for rennende når de tiner.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/marengskake-i-rodt-hvitt-og-blatt