Marsipanmarengs med bringebær

Ingredienser



2 eggehviter
150 g melis
120 g ekte marsipan (se tips)
50 g mandler

Fyll og pynt:
3 dl kremfløte
1 ts vaniljesukker
friske bringebær
melisdryss

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene stive. Tilsett melis litt og litt og pisk videre til skikkelig tykk og blank marengs. Riv marsipanen og vend inn i marengsmassen.

Form marengsmassen til runde kaker på bakepapirdekket stekeplate (ca 7-8 cm i diameter).

Dryss fint hakkede mandler langsmed kanten av marengskakene.

Stek marengsen midt i ovnen ved 150°C i 30 minutter. Slå av varmen på ovnen og la marengskakene stå og tørke i ovnen til de er kalde.

Før servering dekkes marengskakene med pisket krem som er smakt til med vaniljesukker.

Pynt med friske bringebær og melisdryss!

Tips

Bruk ekte marsipan (lilla rull fra Odense) som har høyt mandelinnhold. Vanlig figurmarsipan tåler ikke steking.

Bringebær kan byttes ut med jordbær, blåbær eller andre bær du liker. Ikke bruk frosne bær, de blir alt for rennende.

Marengsbunnene uten fyll oppbevares tørt i tettsluttet kakeboks. De bør serveres samme dag som de fylles med krem og bær.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/marsipanmarengs-med-bringebaer