Swissrull marengs med sviskekrem



Ingredienser

5 eggehviter
3 dl sukker
1 pose kakefyll med vaniljesmak (uten koking)

Fyll:
2,5 dl kremfløte
3 dl sviskeyoghurt
1-2 ss melis

Fremgangsmåte

Pisk eggehviter og sukker til stiv marengs. Vend i vaniljekrempulveret. Fordel deigen utover i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm).

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 20 min. Hvelv kaken på et sukret kjøkkenhånkle eller matpapir. Fjern bakepapiret og avkjøl kaken med den varme langpannen over.

Pisk kremfløten til nokså stiv krem (se tips). Vend forsiktig inn sviskeyoghurten og smak til med melis. Ikke rør mer enn helt nødvendig, ellers blir fyllet for tyntflytende.

Bre sviskekremen over den kalde kaken. Rull sammen kaken fra langsiden. Renskjær kantene og flytt kaken over på et passende fat.

Tips

3 dl sviskeyoghurt tilsvarer 2 små begre à 150 gram. Kremen bør piskes nokså stivt (men pass på at det ikke blir til smør), fordi yoghurten gjør at den blir tynnere i konsistensen.

Kakefyll med vaniljesmak (uten koking) fås kjøpt fra Freia. 1 pk tilsvarer 85 g.

Kaken må være helt kald før du brer over kremen.

Kaken smaker aller best samme dag den er laget.

Se "Swissrull marengs" med mange slags forskjellig fyll på detsoteliv.no!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/swissrull-marengs-med-sviskekrem