Marengskake med bringebær

Ingredienser



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

Fyll og pynt:
♥ 6 dl kremfløte
♥ 1 ss melis
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 500 g bringebær

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 (eller lag firkanter hvis du vil ha en firkantet kake). Fordel marengsmassen utover inni sirklene ved bruk av en smørekniv slik at du får to marengsbunner.

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 forsiktig fra bakepapiret.

Pisk kremfløten stiv sammen med melis og vaniljeekstrakt. Ha halvparten av kremen og bringebærene mellom marengsbunnene. Pynt toppen av kaken med resten av kremen og bringebærene.

Tips

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

♥ 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. Kaken bør imidlertid ikke stå for lenge etter at den er fylt med krem og bær, ellers vil den bli for bløt.

♥ Bruk friske bringebær. Frosne bær vil lett bli for rennende når de tiner. Bringebærene kan byttes ut med andre bær eller frukt (f.eks. druer, kiwi, ananas, mango, godt avrente hermetiske mandariner osv).

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

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