Blåbæriskake med marengsbunn



Ingredienser

3 eggeplommer
0,5 dl sukker
3 dl kremfløte
280 g rørt blåbærsyltetøy (se tips)
- -
1 liten marengsbunn (20 cm i diameter, se tips)

Fremgangsmåte

Pisk eggeplommer og sukker luftig. Pisk kremfløten til krem. Bland kremen i eggedosisen. Rør godt med stålvisp, så isblandingen blir jevn og klumpfri. Vend i 2/3 av det rørte blåbærsyltetøyet.

Legg marengsbunnen i en rund kakeform (20 cm i diameter). Hell over iskremblandingen. Fordel resten av blåbærsyltetøyet på toppen og marmorer og dekorer overflaten lett med en skje.

Sett kaken i fryseren i 4 timer (eller over natten). Ta kaken ut av formen og over på et lite kakefat ca 20 min før servering.

Tips

I kaken på bildet har jeg brukt 1 pakke ferdigrørt blåbærsyltetøy (fra Nora, kjøpes frossen, 1 pk = 280 g). Det går fint å røre blåbær selv i stedet. Bruk da 220 g blåbær (friske eller frosne) og 60 g sukker.

Liten marengsbunn fås blant annet kjøpt hos ICA Maxi. Får du ikke tak i det, kan du lage din egen marengsbunn (se oppskrift på detsoteliv.no).

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/blabaeriskake-med-marengsbunn