Multer i himmelseng



Ingredienser

Sukkerbrødsbunn:
♥ 3 egg
♥ 90 g sukker
♥ 90 g hvetemel
♥ 0,5 ts bakepulver

Fyll:
♥ 4 dl multer
♥ 3 dl crème fraîche
♥ 1 ss vaniljesukker
♥ 3 eggeplommer

Marengslokk:
♥ 3 eggehviter
♥ 2 dl sukker

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Sikt mel og bakepulver sammen og vend dette forsiktig inn i eggedosisen med en slikkepott. Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen (se tips).

Stek kaken midt i ovnen ved 160°C i ca. 25 minutter. Avkjøl kaken i formen.

Fordel godt avrente multer over kakebunnen.

Visp crème fraîche, vaniljesukker og eggeplommer lett sammen. Hell blandingen over multene litt og litt slik at den sakte får trukket inn gjennom multene og

sukkerbrødsbunnen.

Pisk eggehvitene stive i en ren bolle. Tilsett sukkeret litt og litt under fortsatt pisking. Pisk videre til en tykk marengs. Sprøyt marengsen på toppen av kaken i et gittermønster (se tips).

Sett kaken tilbake i ovnen og stek den midt i ovnen ved 200°C i 15 minutter, eller til marengsen så vidt har fått litt farge.

Avkjøl kaken i formen. Fjern forsiktig kakeringen før servering.

Tips

♥ Denne kaken blir nokså bløt på grunn av crème fraîche-fyllet, og det kan derfor være litt vanskelig å flytte den ferdigstekte kaken over på et kakefat. Det kan derfor være lurt å bruke en kombinert springform og kakefat, så slipper du å flytte på den ferdige kaken.

♥ Kaken blir ekstra lekker om du sprøyter marengsen på kaken, men det går også å fordele marengsen på kaken med slikkepotten.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/multer-i-himmelseng