Himmelske marengskyss



Ingredienser

Vaniljemarengs:
4 eggehviter
225 g sukiker
1 ts vaniljeessens

Kremfyll:
2,5 dl kremfløte
1 ts vaniljeessens

Sjokoladekrem:
250 g melis
100 g smør
2 ss kakao
1 ts vaniljeessens

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene til stivt skum. Tilsett halvparten av sukkeret litt og litt under fortsatt pisking og så vaniljeessens. Pisk videre til tykk, fast og blank marengs. Tilsett resten av sukkeret litt og litt under fortsatt pisking og pisk videre til marengsen er helt tykk og fast.

Sprøyt marengsen ut med kakesprøyte på bakepapirdekkede stekeplater eller lag klatter med to spiseskjeer slik jeg har gjort med kakene på bildet.

Stek marengsene midt i ovnen ved 140°C i 30 min. Skru ned varmen på ovnen til 120°C og stek i ca 30 min til. Marengsene er ferdig når de løsner fra bakepapiret

nokså lett, men de skal fortsatt være helt hvite i fargen. Avkjøl helt.

Før servering piskes kremfløten til krem og smak til med vaniljeessens. Oppbevar i kjøleskapet.

Pisk mykt smør sammen med de andre ingrediensene til smørkremen til en fluffy sjokoladekrem. Oppbevar i romtemperatur.

Rett før servering settes to og to marengs sammen. Smør krem på den ene og sjokoladekrem på den andre og sett de mot hverandre.

Tips

Marengsene uten fyll kan oppbevares lenge i tettsluttet kakeboks. De bør fylles rett før servering så de ikke blir bløte.

- -

"A kiss, when all is said, what is it?
A rosy dot placed on the "i" in loving;
'Tis a secret told to the mouth
instead of to the ear."

(Edmond Rostand)

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/himmelske-marengskyss