Rosa prinsessekake



Ingredienser

Rosa kakebunner:
4 eggehviter
450 g sukker
1 ts vaniljeessens
125 g mykt smør
3 ts bakepulver
450 g hvetemel
3,5 dl melk
- -
rosa konditorfarge (se tips)

Marengskrem:
3 eggehviter
4,75 dl sukker
0,75 dl vann
1,5 ss lys sirup
1,5 ts vaniljeessens

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene til skum (eventuelt sammen med en liten klype salt som gjør skummet ekstra stivt). Ha så i litt og litt sukker om gangen under fortsatt pisking. Pisk til du får en fyldig, myk marengs. Pisk inn vaniljeessens. Pisk deretter inn mykt smør. Sikt mel og bakepulver og vend godt inn i marengsmassen vekselsvis med melken til du får en jevn og klumpfri kakedeig. Farg deigen rosa med konsentrert konditorfarge (se tips).

Fordel deigen i to runde kakeformer (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kakebunnene midt i ovnen ved 175°C i ca 50-60 min min, til kakene er gyldne på overflaten og gjennomstekte. La kakene avkjøles i formene.

Løsne de så fra formene og dra av bakepapiret. Bruk en stor, skarp kniv og skjær av den stekte skorpen på toppen av kakebunnene slik at den lekre rosafargen på kakene åpenbarer seg:-)

Dynk bunnene eventuelt med litt melk.

Marengskremen:
Til marengskremen has eggehviter, sukker, vann og sirup i en metallbolle. Sett metallbollen over en kjele med litt kokende vann (bollen skal ikke være i berøring med vannet og må være stor nok til at det blir tett rundt kanten av kjelen). Over dampen piskes så eggehviteblandingen med en elektrisk håndmikser i ca 7-8 min. Blandingen skal ha tykk, hvit, blank marengskonsistens. Ta metallbollen vekk fra kjelen og pisk inn vaniljeessens. Pisk i noen minutter til, så marengsmassen blir avkjølt og tykk.

Fordel marengskremen straks i et tykt lag mellom kakebunnene og deretter over hele kaken.

Pynt med prinsessepynt om du ønsker:-)

Tips

Jeg har her brukt konsentrert konditorfarge ("soft pink" fra Americolor, men du kan også bruke for eksempel "rose" fra SquiresKitchen). Du trenger da kun små mengder for å få sterk farge.

Det er veldig godt å ha et lag med for eksempel jordbærskiver i midten av kaken i tillegg til marengskremen.

Kaken smaker aller best samme dag når marengskremen er helt fluffy og fersk.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/rosa-prinsessekake