Prinsessens marengskake



Ingredienser

Kakebunner:
75 g smør
75 g sukker
3 eggeplommer
75 g hvetemel
0,5 ts bakepulver
1 ts vaniljesukker
3 ss melk

Marengs:
3 eggehviter
130 g sukker
rosa konditorfarge
- -
50 g mandelflarn

Fyll:
6 dl kremfløte
4 ts vaniljesukker
300 g friske bringebær
rosa eller hvite ferdigkjøpte pikekyss

Pynt:
rosa macarons (Strawberry macarons)

Fremgangsmåte

Kakebunner:

Pisk smør og sukker til smørkrem. Pisk inn en eggeplomme av gangen. Sikt sammen det tørre. Bland inn i deigen sammen med melken.

Ha bakepapir i bunnen på 2 like store, runde kakeformer som er 24 cm i diameter. Smør deigen tynt utover i bunnen på formene.

Visp eggehvitene stive. Tilsett sukkeret og pisk videre til stiv marengs. Farg marengsen rosa med konditorfarge. Fordel marengsen jevnt over deigen i de to formene. Strø over mandelflarn.

Stek kakebunnene enten hver for seg midt i ovnen ved 175°C i 25 min eller samtidig hvis du har varmluftsovn (se tips). Avkjøl kakene helt i formen.

Løsne kakebunnene fra formen med en skarp kniv. Ta kakene forsiktig ut av formene og fjern bakepapiret.

Fyll kaken:

Pisk kremfløten til fyllet til stiv krem og smak til med vaniljesukker.

Legg den ene kakebunnen på et passende fat (marengsen skal vende oppover). Fordel over halvparten av den piskede kremen. Legg på bringebær og pikekyss i et tett lag. Bre over resten av den piskede kremen og legg på den andre kakebunnen.

La kaken stå kjølig et par timer frem til servering.

Tips

Bruk konsentrert, rosa konditorfarge (feks rosa pastafarge fra Wilton), slik at marengsen ikke mister den stive konsistensen.

Har du ikke to kakeformer med samme størrelse, kan du steke en kakebunn av gangen.

Hvis du har varmluftsovn, går det fint å steke begge kakebunnene samtidig. Men bytt gjerne plassering på kakebunnene etter halve steketiden, slik at bunnene blir like godt stekt.

Pynt gjerne med "Strawberry Macarons" som du finner oppskrift på her på Det søte liv!

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

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