Det søte liv...

Marengskake med kaffekrem og bær



Ingredienser

Marengskake:
4 eggehviter
200 g sukker

Kaffekrem:
4 eggeplommer
100 g sukker
3 ss sterk kaffe (se tips)
150 g smør

Pynt:
3 dl kremfløte
2 ts vaniljesukker
- -
blandede friske bær (blåbær, bringebær, jordbær) og moreller

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene til stivt skum. Tilsett sukkeret litt og litt under fortsatt pisking. Pisk videre i ca 10 min til du får en tykk og blank marengs.

Legg bakepapir på en stekeplate og tegn en sirkel på bakepapiret som er ca 22 cm i diameter. Fordel marengsen inni ringen og form den til en tykk kake med en smørekniv. Bruk til slutt kniven til å lage en grop i midten av marengskaken (se tips). Stek kaken midt i ovnen på 125°C i 1,5 time. Slå så av varmen på ovnen og la kaken bli værende i ovnen til den har blitt kald igjen (la kaken gjerne stå i ovnen over natten).

Til kaffekremen piskes eggeplommer og sukker sammen i liten kjele. Bland i sterk kaffe (se tips). La så blandingen varmes på middels varme under stadig omrøring med vispen til du får en krem som tykner i konsistensen. Ta kjelen av platen og rør i smøret som er oppdelt i mindre biter. Rør til smøret har løst seg opp helt og kremen er glatt og jevn. Sett kremen i kjøleskapet for å tykne i konsistensen, og la den gjerne stå der over natten.

Dagen etter has marengsbunnen på et kakefat. Fordel kaffekremen først inni gropen på midten av marengsbunnen. Bruk så en kniv til å fordele litt av kremen utover kanten av marengsbunnen, men la det aller meste av kaffekremen fortsatt bli værende i midten (se tips).

Pisk kremfløten til stiv krem og smak til med vaniljesukker. Fordel kremen på toppen av kaken og pynt med friske bær og moreller.

Tips

♥ Dette med å lage grop i marengsbunnen er nokså viktig. Selv om kaffekremen for stå i kjøleskapet over natten for å tykne, vil den bli tynnere i konsistensen igjen når kaken står i romtemperatur en stund, og den vil da raskt kunne renne ut over kaken. Det er derfor lurt at mesteparten av kremen holdes på plass inni gropen på midten av kaken.

♥ Jeg bruker skikkelig sterk kaffe for at kaffekremen skal få god kaffesmak (ca 2 ts kaffepulver rørt ut i 3 ss kokende vann). Du kan godt bruke koffeinfri kaffepulver.

♥ Jeg pynter kaken med en blanding av friske blåbær, bringbær og jordbær. I tillegg har jeg brukt halve moreller (dvs. at jeg har renset vekk stenen), rett og slett fordi jeg elsker moreller:-)

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/marengskake-med-kaffekrem-og-baer