Dessertkake med Oreo og marengs



Ingredienser

♥ 6 eggehviter
♥ 3 dl sukker
♥ 1 pk kakefyll med vaniljesmak (uten koking)

Fyll:
♥ 3 dl kremfløte
♥ 2 ts ekte vaniljeekstrakt (se tips)
♥ 10 stk Oreo

Pynt:
♥ Ferrero Rond Noir (se tips)

Fremgangsmåte

Pisk eggehviter og sukker til stiv marengs. Vend i vaniljepulveret. Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm).

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 20 min. Hvelv kaken på et sukret kjøkkenhånkle eller matpapir. Fjern bakepapiret og avkjøl kaken.

Stikk ut små, runde kaker med en utstikker eller bruk et passe stort kjøkkenglass.

Pisk kremfløten til krem. Smak til kremen med vaniljeekstrakt (se tips). Vend i fint hakkede Oreokjeks.

Sett kakene sammen på desserttallerkener med 3 bunner med Oreokrem imellom. Pynt toppen av kakene med Oreokrem og en kule Ferrero Rond Noir (se tips).

Tips

♥ Ekte vaniljeekstrakt gir ekstra god smak på Oreokremen. Får du ikke tak i det, kan du bruke vaniljeessens og/eller vaniljesukker.

♥ Kakene på bildet er pyntet med Ferrero Rond Noir, som er en mørk sjokoladevariant av Ferrero Rocher. Du kan selvsagt bruke annen mørk sjokoladepynt, eller pynte med en Oreokjeks på toppen.

♥ Kakene smaker best om de serveres samme dag. Oppbevares i kjøleskapet frem til servering, så kremen holder seg helt fersk.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/dessertkake-med-oreo-og-marengs