17. mai-kake med marengskrem

Ingredienser



White Cake:
♥ 350 g smør
♥ 1 egg
♥ 300 g hvetemel
♥ 3 ss maisenna
♥ 2 ts bakepulver
♥ 2,5 dl helmelk
♥ 2 ts vaniljeekstrakt
♥ 8 eggehviter
♥ 500 g sukker

Fyll:
♥ 350 g blåbærsyltetøy (se tips)
♥ 350 g jordbær- og champagnesyltetøy (se tips)

Marengskrem:
♥ 5 eggehviter
♥ 3,5 dl sukker
♥ 1 ts vaniljeekstrakt

Pynt:
♥ friske blåbær, jordbær og bringebær
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

White Cake:
Pisk mykt, romtemperert smør luftig sammen med det hele egget. Sikt mel, maisenna og bakepulver. Bland det tørre i smørkremen sammen med melk og vaniljeekstrakt til en jevn og klumpfri deig.

Pisk eggehvitene til stivt skum. Tilsett sukkeret litt og litt og pisk videre til tykk og blank marengs. Bland marengsen inn i kakedeigen. Jeg bruker elektrisk håndmikser på lav hastighet til dette.

Fordel deigen i 3 runde former som er 24 cm i diameter og med bakepapir i bunnen. Prøv å få omtrent like mye deig i hver av formene. Jevn til overflaten og stek kakene hver for seg midt i ovnen ved 180°C i 20-25 minutter, til de er gylne og gjennomstekte. Avkjøl kakebunnene helt.

Marengskrem:
Ha eggehviter, sukker og vaniljeekstrakt i en metall- eller glassbolle (som tåler varme). Sett bollen over en kjele med kokende vann. Vannet skal ikke nå opp til bunnen av bollen, så bollen skal kun bli varm av dampen. Pisk marengsen med elektrisk håndmikser over vanndampen i 4 minutter, til den er skikkelig tykk, myk og blank. Ta bollen av platen og fortsett å piske i 3-5 minutter til. Marengsen skal da være avkjølt igjen og skikkelig stiv!

Montering:
Legg sammen kakebunnene med blåbærsyltetøy i ett lag og jordbær- og champagnesyltetøyet i det andre laget. Legg på den tredje kakebunnen og dekk hele kaken med et tykt lag marengskrem.

Legg på masse friske bær på toppen.

Oppbevar kaken i kjøleskapet frem til servering, og gi bærene oppå kaken et lite melisdryss rett før kaken settes på kakebordet.

Tips

♥ Det går fint å lage kakebunnene dagen før servering og fylle dem med syltetøy. Pakk kaken slik inn i plast og oppbevar i kjøleskapet til dagen etter. Jeg anbefaler å lage marengskremen og å pynte med bær på serveringsdagen slik at kremen smaker helt fersk.

♥ Jeg har fylt kaken med kvalitetssyltetøy fra Stonewall Kitchen. 350 g tilsvarer 1 syltetøyglass.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/17-mai-kake-med-marengskrem