Vaniljemarengskake med jordbær



Ingredienser

♥ 9 eggehviter
♥ 4,5 dl sukker
♥ 2 pk kakefyll med vaniljesmak (uten koking)
♥ 50 g mandelflak

Fyll og pynt:
♥ 5 dl vaniljekrem
♥ 3 dl kremfløte
♥ 500 g jordbær

Fremgangsmåte

Pisk eggehviter og sukker til stiv marengs. Vend i vaniljepulveret.

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Dryss over mandelflak.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca 30 minutter.

Avkjøl kaken i langpannen til den er helt kald.

Del kaken på midten og legg den ene halvdelen på et passende, avlangt kakefat.

Smør på vaniljekremen og deretter pisket fløtekrem. Dekk med jordbær i skiver.

Legg på den andre halvdelen av marengskaken.

Sett kaken i kjøleskapet i et par timer og pynt den med jordbærskiver rett før servering.

Tips

♥ Vaniljekrempulveret gir god smak på marengsen og bidrar til å stabilisere marengsbunnene. Du får kjøpt pulveret i de fleste stor matbutikkene. Merk at det bare er pulveret som skal tilsettes - du skal altså IKKE lage vaniljekrem!

♥ Jeg har som sagt basert denne kaken på oppskriften på Swissrull marengs, som du finner i mange varianter her på Det søte liv. Jeg har imidlertid økt oppskriften noe slik at kakebunnene blir littegrann tykkere. Akkurat som rullekaken, kan du fylle denne kaken med ulike typer bær og frukt, alt ettersom hva du liker og måtte ha tilgjengelig.

♥ Kaken smaker best samme dag den er laget. Den kan imidlertid gjerne stå i kjøleskapet i et par timer før servering, slik at kakebunnene mykner litt av kremen.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/vaniljemarengskake-med-jordbaer