Swissrull marengs med jordbær og karamell



Ingredienser

Marengsrull:
♥ 6 eggehviter
♥ 3 dl sukker
♥ 1 pose kakefyll med vaniljesmak (uten koking)
♥ 50 g mandelflak (kan sløyfes)

Fyll:
♥ 3 dl kremfløte
♥ 1 ss melis
♥ 1 kurv jordbær

Karamellsaus:
♥ 300 g sukker
♥ 3 ss vann
♥ 3 dl kremfløte
♥ 125 g smør

Fremgangsmåte

Marengsrull:
Pisk eggehviter og sukker til stiv marengs. Vend i vaniljekrempulveret med en slikkepott.

Fordel deigen utover i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Dryss over mandelflak hvis du liker det.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 20 minutter. Hvelv kaken på et sukret kjøkkenhånkle eller matpapir. Fjern bakepapiret og avkjøl kaken med den varme langpannen over.

Fyll kaken:
Pisk kremfløte og melis til krem. Smør kremen over den kalde marengsbunnen.

Del jordbærene i skiver og fordel over kremen.

Rull sammen kaken fra langsiden. Renskjær kantene og flytt kaken over på et passende fat. Oppbevar kaken i kjøleskapet helt frem til servering.

Karamellsaus:
Ha sukker og vann i en tykkbunnet kjele. La blandingen koke uten noen som helst form røring. Du vil se at blandingen først tørker inn ettersom vannet fordamper, og at sukkeret deretter sakte smelter og blir flytende og lysebrunt (prosessen tar ca. 10-15 minutter).

Først da tilsettes smøret, som er oppdelt i terninger, og du kan rører rundt i karamellen slik at smøret smelter. Ta kjelen av platen.

Kok opp kremfløten i en annen kjele og hell den varme fløten litt og litt i kjelen med karamellen. Karamellen vil da bruse opp, så ikke hell i for mye fløte av gangen. Rør godt og la karamellen småkoke i ca 5 minutter under stadig omrøring.

Ta kjelen av platen og la karamellen avkjøles i et par timer til den er helt kald.

Ringle karamell over kaken rett før servering og server resten av karamellsausen ved siden av.

Tips

♥ Kakefyll med vaniljesmak (uten koking) fås kjøpt fra Freia. 1 pk tilsvarer 85 g.

♥ Det er viktig at karamellsausen er helt kald før du heller den over kaken. Det går fint å lage klar karamellsausen dagen i forveien. Du får nokså mye karamellsaus til overs, så hvis du ikke ønsker det, kan du gjerne halvere porsjonen karamellsaus. Ha en klype maldonsalt i karamellsausen når den er ferdigkokt hvis du liker salt karamellsaus.

♥ Kaken smaker aller best samme dag den er laget.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/swissrull-marengs-med-jordbaer-og-karamell