Krispikake med Lemon Curd til påske



Ingredienser

Marengsbunner:
♥ 4 eggehviter
♥ 3 dl sukker
♥ 3,5 dl Rice Krispies (se tips)

Lemon Curd (Engelsk sitronkrem):
♥ 4 eggeplommer
♥ 150 g sukker
♥ 1 dl presset sitronsaft
♥ revet skall av 2 sitroner
♥ 100 g smør

Fyll og pynt:
♥ 3 dl kremfløte
♥ 5 ss sjokoladestrøssel
♥ 100 g påskeegg (miniegg)

Fremgangsmåte

Start dagen i forveien med å lage klar marengsbunn og Lemon curd (sistnevnte må stå kaldt over natten).

Marengsbunner:
Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret litt og litt og pisk videre til du får en stiv marengs. Vend forsiktig inn Rice Krispies med en slikkepott.

Bre marengsmassen utover i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca. 30 x 40 cm).

Stek marengsen midt i ovnen ved 150°C i ca. 50 minutter. Bunnen skal kjennes tørr. Avkjøl bunnen til den er helt kald (det går fint å la marengsbunnen stå i romtemperatur til dagen etter).

Lemon Curd (Engelsk sitronkrem) se eget innlegg HER:
Ha eggeplommer, sukker, sitronjuice og sitronskall i en metallbolle (eller solid glassbolle som tåler varme) og sett over en kjele med kokende vann. Bollen må være større enn kjelen, slik at den ikke kommer i kontakt med det varme vannet, kun dampen.

Varm opp sitronkremen over vanndampen under stadig omrøring helt til kremen blir tykk og kremete. (Eller kok alt opp direkte i en liten kjele, men da må du være nøye på vispingen slik at kremen ikke svir seg i bunnen av kjelen.)

Ta kjelen av platen og rør i mykt smør i klatter. Visp godt slik at smøret blander seg godt inn i kremen.

Avkjøl kremen til den er romtemperert. Dekk deretter til med plastfolie og sett i kjøleskapet til den er helt kald, og helst til dagen etter.

Fyll og pynt:
Løft marengsbunnen ut av langpannen og skjær den forsiktig i to på midten (slik at du får to bunner med halve størrelsen, se tips).

Pisk kremfløten til tykk krem. Ta Lemon curd ut av kjøleskapet.

Legg den ene marengsbunnen på et avlangt kakefat. Fordel Lemon curd over marengsbunnen.

Ha deretter over mesteparten av kremen (spar noe av kremen til pynt). Bre kremen over sitronkremen i et jevnt lag.

Legg på den andre marengsbunnen.

Hvis du vil pynte kaken til påske, kan du for eksempel gjøre seg meg, og først sprøyte ut noen sirkler med krem på toppen av kaken. Dryss sjokoladestrøssel på kremen slik at sirklene ser ut som fuglereder. Legg tre små påskeegg i hvert rede.

Oppbevar kaken kjølig frem til servering.

Tips

♥ Kelloggs Rice Krispies er populært i USA, men ikke like lett å få tak i her i Norge. Jeg har kjøpt Rice Krispies hos Coop Mega.

♥ Jeg har her brukt sjokladestrøssel og små påskeegg med sjokoladefyll til pynten.

♥ Utenom påske er det selvfølgelig bare å droppe denne pynten og pynte med noe annet, for eksempel krem og friske bær.

♥ Merk at marengsbunnen blir veldig sprø, og kan lett gå i stykker når du skjærer i den på midten. Bruk en taggete brødkniv og sag deg forsiktig gjennom bunnen.

♥ Kaken kan gjerne fylles et par timer før servering. Da mykner marengsbunnene litt av fyllet og det blir lettere å skjære kaken i pene kakestykker. La kaken stå i kjøleskapet frem til servering slik at fløtekremen holder seg fersk.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/krispikake-med-lemon-curd-til-paske