Krispikake med vaniljekrem



Ingredienser

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

Vaniljekrem:
♥ 5 dl kremfløte
♥ 1 ss vaniljepasta eller 1 vaniljestang
♥ 25 g maisenna
♥ 125 g sukker
♥ 4 eggeplommer

Fyll og pynt:
♥ 3 dl kremfløte
♥ 1 ss melis
♥ 150 g blåbær
♥ 150 g bringebær

Fremgangsmåte

Start dagen i forveien med å lage klar marengsbunn og vaniljekremen.

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).

Hjemmelaget vaniljekrem (se eget innlegg **HER**):
Kok opp kremfløte og vaniljepasta (eller vaniljestang og vaniljefrø). Ta kjelen av platen. Fjern vaniljestangen hvis du bruker det.

I en annen bolle piskes eggeplommer, maisenna og sukker lett sammen.

Ha den varme vaniljefløten litt og litt i eggeblandingen. Bland godt med håndvispen. Ha så det hele tilbake i kjelen.

Varm opp på nytt under stadig omrøring, men nå er det veldig viktig at kremen ikke koker for da kan den skille seg (se tips). Vaniljekremen tykner etter hvert som den blir varm.

Ta kjelen av platen og la vaniljekremen avkjøles til romtemperatur. Rør av og til.

Sett så vaniljekremen i kjøleskapet til den er helt tykk (gjerne over natten, men dekk da gjerne over med litt plastfilm så det ikke danner seg snerk på overflaten).

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 kremfløte og melis til en tykk fløtekrem.

Ta vaniljekremen ut av kjøleskapet. Pisk den raskt opp med en håndmikser så den blir myk. Vend ca. 2/3 av den piskede fløtekremen sammen med vaniljekremen slik at du får en luftig vaniljekrem (resten av fløtekremen brukes som pynt oppå kaken).

Legg den ene marengsbunnen på et avlangt kakefat. Fordel vaniljekremen over marengsbunnen.

Legg på den andre marengsbunnen.

Sprøyt resten av fløtekremen rundt kanten oppå kaken. Pynt med friske bær.

Oppbevar kaken kjølig frem til servering.

Tips

♥ Vær litt forsiktig når du varmer opp vaniljekremen. Kremen skal bare nesten nå kokepunktet før du tar kjelen av varmen og du vil merke at den tykner da. Skulle det likevel skje at vaniljekremen skiller seg, pleier den å kunne repareres hvis du kjører den sammen med en stavmikser.

♥ 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.

♥ 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-vaniljekrem