



## Himmelsk marengskake

### Ingredienser

Kakebunn:

3 eggeplommer

1 egg

80 g sukker

2 ss hvetemel

1 ts bakepulver

Marengsbunn:

3 eggehviter

180 g brunt sukker

Pynt på marengsbunnen:

50 g peanøtter

50 g kokesjokolade

Sjokoladekrem:

75 g smør

100 g kokesjokolade

100 g melis

2 eggeplommer

Fyll:

3 dl kremfløte

### Fremgangsmåte



Kakebunnen: Pisk eggeplommer og egget luftig sammen med sukkeret. Vend i hvetemel og bakepulver. Ha deigen i en rund kakeform (26 cm i diameter). Stek kakebunnen på rist midt i ovnen ved 150°C i 15-20 min (det er mulig at kaken trenger enda noe lenger steketid, så sjekk med en kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kakebunnen helt i formen. Løsne den fra formen med en skarp kniv. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret.

Marengsbunnen: Pisk eggehvite stive. Tilsett brunt sukker og pisk videre til du får en tykk marengsmasse. Ha marengsen i en rund kakeform (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek marengsbunnen på rist midt i ovnen ved 150°C i 60 minutter. Ta kaken ut av ovnen og dryss hakket kokesjokolade og peanøtter over den varme marengsbunnen. La bunnen avkjøles helt i formen. Løsne den fra formen med en skarp kniv. Løft bunnen forsiktig ut av formen og fjern bakepapiret.

Sjokoladekrem: Smelt smøret i en liten kjele sammen med kokesjokoladen. Rør blandingen jevn og ta kjelen av platen. Rør i melis til den har løst seg opp helt. Pisk deretter inn eggeplommene med en stålvisp.

Montering: Legg kakebunnen på et fat. Smør over sjokoladekremen i et jevnt lag. Dekk med pisket krem. Legg marengsbunnen på toppen.

## Tips

La kaken helst stå og trekke i kjøleskapet i noen timer før servering.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/himmelsk-marengskake>