



## Mandelmarengs med bringebær

### Ingredienser

3 eggehviter  
1,5 dl sukker  
1 dl mandler

### Pynt:

3 dl kremfløte  
1 ss vaniljesukker  
1 kurv friske bringebær  
melisdryss



### Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret litt og litt under piskingen og pisk videre til du får en tykk og stiv marengs. Hakk mandlene grovt og vend inn i marengsen.

Form marengsmassen til 6 tykke, runde kaker på en bakepapirdekket stekeplate. Dryss litt hakkede mandler langsmed kanten av kakene.

Stek kakene midt i ovnen ved 120°C i 1,5 time. Marengskakene er ferdig stekt når de løsner lett fra bakepapiret. Slå av varmen på ovnen og la marengskakene stå i ettervarmen til ovnen er kald.

Før servering piskes kremfløten til krem og smakes til med vaniljesukker. Sprøyt kremen på kakene og pynt med bringebær og melisdryss.

Sett kakene i kjøleskapet frem til servering.

### Tips

Marengskakene kan fint lages flere dager i forkant. Oppbevares best i romtemperatur.

Kakene bør imidlertid ikke stå for lenge etter at de er pyntet med krem og bær.

Kakene kan varieres ved å bytte ut pisket fløtekrem med vaniljekrem eller luftig sjokoladekrem, og bringebærene kan byttes ut med andre typer bær eller frukt. Bruk kreativiteten!

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

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/mandelmarengs-med-bringebaer>