



Marengskake i rødt, hvitt og blått

Ingredienser

Marengsbunner:

6 eggehviter

250 g sukker

200 g melis

2 ss potetmel

Fyll og pynt:

5 dl kremfløte

1 ss melis

1 ts vaniljesukker

friske jordbær

friske blåbær

friske bringebær



Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret gradvis og pisk videre nokså lenge med elektrisk mikser til du får en tykk og blank marengs (ca 10-15 min). Sikt melis og potetmel. Vend dette forsiktig inn i den stivpiskede marengsmassen.

Dekk to stekeplater med bakepapir. Tegn en sirkel midt på hvert bakepapir som er 22 cm i diameter.

Ha marengsmassen i en sprøytepose med stor, rund tut (se tips). Sprøyt marengsmassen inni sirklene. Bruk restene av marengsen til å sette pikekyss på bakepapiret rundt sirklene.

Stek marengsen midt i ovnen ved 160°C i ca 1 time, til marengsene kjennes tørre og lette. (Har du varmluftsovn, kan du steke to plater samtidig.) Slå av varmen og la marengsen tørke i ovnen i 4-6 timer (eller gjerne over natten). Marengsen er tørr når den lett slipper bakepapiret.

Når kaken skal fylles, piskes først kremfløte med melis og vaniljesukker. Rens bærene og del jordbærene i mindre biter.

Fordel halvparten av kremen på den ene marengsbunnen. Legg på halvparten av bærene. Press eventuelt noen av pikekyssene inn i kremen. Legg deretter på den andre marengsbunnen. Pynt kaken med resten av kremen og bærene (og eventuelt noen pikekyss).

Tips

Hvis du ikke har sprøytepose, kan du bare smøre marengsen utover inni sirklene med en smøreknav. Det går også an å fylle en frysepose med marengsmasse og klippe et hull i det ene hjørnet.

De stekte marengsbunnene kan oppbevares i flere dager. Oppbevar dem tørt i en tettsluttet boks.

Kagen bør serveres samme dag som den er fylt med krem og bær. Den har godt av å stå et par timer i kjøleskapet før servering, slik at marengsen mykner littigrann.

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

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/marengskake-i-rodt-hvitt-og-blatt>