Marengskaketårn

Ingredienser

Marengsbunner:
♥ 6 eggehviter
♥ 400 g sukker
♥ 1 ts eddik

Pynt:
♥ 40 g mandelflak

Fyll og pynt:
♥ 6 dl kremfløte
♥ 3 ss melis
♥ 250 g friske bringebær
♥ 200 g friske blåbær
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Marengsbunner:
Pisk eggehvitene til stivt skum. Tilsett sukkeret gradvis mens du fortsetter å piske og pisk så videre i ca. 15 minutter med elektrisk mikser til du får en superstiv og tykk, hvit marengs. Vend eddiken forsiktig inn i marengsmassen. Bruk en slikkepott og vend rundt så lite som mulig for å få eddiken blandet inn i marengsen.

Finn frem to stekeplater og dekk dem med bakepapir. Tegn en sirkel på det ene bakepapiret som er 22 cm i diameter. Tegn to sirkler på det andre bakepapiret som er henholdsvis 18 cm og 15 cm i diameter. Fordel marengsen innenfor sirklene og bruk en smørekniv for å få marengskakene glatt og jevnt fordelt ut til kanten av

sirklene. Strø mandelflak over alle tre marengsbunnene.

Varm opp ovnen til 160°C grader varmluft. Sett begge platene inn i ovnen samtidig og sett platen med den store marengskaken øverst. Stek kakene slik i 1 time. Slå deretter av varmen på ovnen og la marengskakene stå i ovnen i ettervarmen helt til ovnen er helt kald (dette tar minst 1 time).

Montering av kaken:
Når du skal sette sammen kaken, pisker du først kremfløten og melis til en tykk og myk krem.

Sett kakebunnene oppå hverandre med krem og bær mellom lagene. Start med den største bunnen nederst og avslutt med den minste bunnen øverst.

Sikt melis over kaken rett før servering.

Tips

♥ Dette blir en høy og flott kake, som vekker oppsikt. Vær imidlertid forberedt på at kaken vil komme til å rase litt sammen når du begynner å skjære i den, og det er dessverre vanskelig å unngå. Det kan være en fordel å sette kaken sammen 1 time før servering slik at marengsbunnene mykner litt av kremen, for da blir kaken lettere å skjære i.

♥ Marengsbunnene kan med fordel lages klare dagen forveien. Oppbevar dem tørt og i romtemperatur. Kaken bør fylles med krem og friske bær på serveringsdagen. Den fylte kaken egner seg ikke spesielt bra til frysing.

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

Source URL: http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/marengskaketarn