Vaniljemarengskake til 17. mai!

Ingredienser

♥ 9 eggehviter
♥ 4,5 dl sukker
♥ 2 pk kakefyll med vaniljesmak (uten koking)
♥ 30 g mandelflak

Fyll og pynt:
♥ 6 dl kremfløte
♥ 3 ss melis
♥ 400 g jordbær
♥ 250 g bringebær
♥ 150 g blåbær
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Pisk eggehviter og sukker til stiv marengs. Vend i vaniljepulveret forsiktig med en slikkepott.

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Dryss over mandelflak.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca 30 minutter.

Avkjøl kaken i langpannen til den er helt kald.

Del kaken på midten og legg den ene halvdelen på et passende, avlangt kakefat.

Pisk kremfløte og melis til luftig krem. Bre kremen over kakebunnen på fatet. Dekk med friske bær.

Legg på den andre kakebunnen og dekk også denne med friske bær.

Sikt over melis før servering.

Tips

♥ Vaniljekrempulveret gir god smak på marengsen og bidrar til å stabilisere marengsbunnene. Du får kjøpt pulveret i de fleste stor matbutikkene. Merk at det bare er pulveret som skal tilsettes - du skal altså IKKE lage vaniljekrem!

♥ Jeg har som sagt basert denne kaken på oppskriften på Swissrull marengs, som du finner i mange varianter her på Det søte liv. Jeg har imidlertid økt oppskriften noe slik at kakebunnene blir littegrann tykkere. Akkurat som rullekaken, kan du fylle denne kaken med ulike typer bær og frukt, alt ettersom hva du liker og måtte ha tilgjengelig.

♥ Kaken smaker best samme dag den er laget. Den kan imidlertid gjerne stå i kjøleskapet i et par timer før servering, slik at kakebunnene mykner litt av kremen.

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

Source URL: http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/vaniljemarengskake-til-17-mai