Swissrull marengs

Ingredienser



6 eggehviter
3 dl sukker
1 pk kakefyll med vaniljesmak (uten koking)

Pynt:
sukker

Fyll:
3 dl kremfløte
2 ss melis

Fremgangsmåte

Pisk eggehviter og sukker til stiv marengs. Vend i vaniljepulveret. Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm).

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 20 min. Hvelv kaken på et sukret kjøkkenhånkle eller matpapir. Fjern bakepapiret og avkjøl kaken med den varme langpannen over.

Pisk kremfløte og melis til krem. Bre fyllet over den kalde kaken. Rull sammen kaken fra langsiden. Renskjær kantene og flytt kaken over på et passende fat.

Tips

Kaken må være helt kald før du brer over kremfyllet, ellers smelter kremen.

Kaken er best samme dag.

Se også "Swissrull marengs med jordbær", "Swissrull marengs med mandarin", "Swissrull marengs med kiwi", "Swissrull marengs med ananas" og "Swissrull marengs med aprikos", osv....

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/swissrull-marengs