Oreo Meringue Cake



Ingredienser

3 eggehviter
en liten klype salt
160 g sukker
0,5 ts vaniljeekstrakt
135 g Oreokjeks (13 stk)
75 g pekannøtter

Pynt:
3 dl kremfløte
50 g Oreo kjeks (3 stk)

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene stive sammen med en klype salt (se tips). Tilsett sukkeret litt og litt under pisking. Pisk videre til du får en svært stiv og tykk marengs. Vend i vaniljeekstrakt, grovt hakkede Oreokjeks og grovt hakkede pekannøtter.

Ha deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 170°C i 35 min. Avkjøl kaken i formen.

Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Pisk kremfløten til luftig krem og fordel oppå den kalde kaken. Pynt med grovt hakkede Oreokjeks. Oppbevar kaken kjølig frem til servering.

Tips

Oreo er definitivt Amerikas mest berømte kjeks og består av doble mørke sjokoladekjeks fylt med en slags vaniljesmørkrem. På kjekspakken står det dessuten i all beskjedenhet at Oreo er "The World's No 1 Biscuit !". Du får nå kjøpt kjeksene i mange norske matvarebutikker!

Ikke bruk mye salt, en bitte liten klype er nok. Kaken smaker ikke noe av saltet, men saltet gjør at marengsen blir ekstra stiv.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oreo-meringue-cake