Ripskake med marengs (fra Slovakia)



Ingredienser

Bunn:
120 g smør
1,5 dl melk
25 g gjær
4 eggeplommer
2 ss sukker
280 g hvetemel

Fyll:
300 g friske rips

Marengs:
4 eggehviter
250 g sukker

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en liten kjele. Ha i melk og varm opp til blandingen er lunken (37°C). Løs opp gjæren i den lunkne smørmelken. Rør i eggeplommene og sukker. Ha til slutt i hvetemelet og rør alt sammen til en jevn, klissete deig.

Ha bakepapir i en stor langpanne (ca 30 x 40 cm). La gjerne litt bakepapir stikke opp på sidene av formen, da er det lettere å løfte kaken ut av formen når den er stekt. Ha deigen i langpannen og klem den jevnt utover (bruk lettmelete fingre eller baksiden på en skje til å fordele deigen utover). La deigen stå og svelle i langpannen i 40 minutter.

Pisk imens eggehvitene og sukkeret til stiv marengs.

Fordel rensede rips over den hevede gjærkaken. Ha deretter marengsen jevnt over ripsen.

Stek kaken på midterste rille ved 180°C i ca. 30 minutter. Avkjøl kaken helt i formen. Løft den avkjølte kaken ut av formen med å ta tak i bakepapiret.

Del kaken opp i firkanter og løft kakestykkene fra bakepapiret ved hjelp av en stekespade.

Tips

"Ripskake fra Slovakia" smaker kjempegodt sammen med vaniljesaus.

Kakestykkene kan fryses.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/ripskake-med-marengs-fra-slovakia