Det søte liv...

Swissrull marengs med blåbær

Ingredienser



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

Fyll:
3 dl kremfløte
1 ss vaniljesukker
200 g friske, rensede blåbær

Fremgangsmåte

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

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 kremfløten til krem. Smak til kremen med vaniljesukker. Bre kremen over den kalde kaken. Fordel blåbærene over kremen. 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 kremen.

Kaken smaker aller best samme dag den er laget.

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

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