Swissrull marengs med syltetøy

Ingredienser



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

Pynt:
hakkede mandler

Fyll:
bringebær- eller jordbærsyltetøy
3 dl kremfløte

Fremgangsmåte

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

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 til den er helt kald (se tips).

Pisk kremfløten til krem. Smør syltetøy over kaken. Fordel kremen over syltetøyet. 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", "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-med-syltetoy