Ananasbiter med marengs



Ingredienser

200 g smør
3 dl sukker
4 eggeplommer
2 hele egg
1 ts bakepulver
1 dl potetmel
4 dl hvetemel
(revet skall av 1 appelsin)

Fyll:
400 g ananas

Marengs:
4 eggehviter
1 dl sukker

Pynt:
mandelflarn

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggeplommene og deretter de to hele eggene. Pisk godt mellom hvert egg. Sikt sammen de tørre ingrediensene og bland inn i deigen. Tilsett revet appelsinskall til slutt (kan sløyfes).

Fordel deigen jevnt utover i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm).

La ananasen renne godt av seg. Ha den i en bolle og knus den (dette gjøres raskt med en stavmikser, ellers kan du bruke en gaffel). Fordel avrent ananas oppå kakedeigen.

Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret og pisk videre til marengs. Fordel marengsmassen over anansen. Dryss mandelspon over hele kaken.

Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 175°C i ca 20-25 min, til marengsen er gylden. Avkjøl kaken helt i formen. Skjær den opp i passe store firkanter med en skarp kniv. Løft kakestykkene opp fra langpannen med en stekespade.

Tips

Disse kakene smaker aller best ferske, men holder seg nokså gode i flere dager dersom de oppbevares i kjøleskapet. De blir litt klissete ved frysing.

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

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