Krisp-krasp-kake



Ingredienser

Bunn:
3 eggehviter
2,5 dl sukker
3 dl Rice Krispies

Sitronkrem:
2 egg
1 dl sukker
revet skall av 2 sitroner
saft av 1 sitron
50 g smør
2 dl kremfløte

Pynt:
1 kurv jordbær
50 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret litt og litt og pisk videre til du får en stiv marengs. Vend forsiktig inn Rice Krispies.

Bre marengsmassen utover i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30 x 40 cm). Stek marengsen ved 150°C i ca. 50 minutter. Bunnen skal kjennes tørr. Avkjøl bunnen til den er helt kald. Løft den ut av langpannen og del den i to på midten (slik at du får to bunner med halve størrelsen).

Visp sammen egg og sukker i en kjele og tilsett revet sitronskall og presset sitronsaft. Varm opp kremen over middels varme under kraftig pisking til den tykner. Ta kjelen av platen og pisk inn romtemperert smør. Avkjøl sitronkremen til den er helt kald. Pisk kremfløten til krem og vend inn den kalde sitronkremen.

Legg den ene bunnen på et avlangt kakefat. Fordel sitronkremen over bunnen og legg på den andre kakebunnen. Legg på halve jordbær til pynt og ringle over smeltet sjokolade.

Tips

Rice Krispies er sprø frokostblanding fra Kelloggs, som blant annet fås kjøpt hos Coop Mega. Du kan også bruke annen sprø frokostblanding.

Kaken smaker aller best om den får stå og trekke et par timer før servering.

Se også oppskrift på **Sjokoladekrispkake**.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/krisp-krasp-kake