Marengskake med puffet ris, sjokoladesaus og banan

Ingredienser



4 eggehviter
2,5 dl sukker
4 dl puffet ris

Sjokoladesaus:
1 dl melk
2 ss hvetemel
2 ss kakao
2 eggeplommer
50 g smør
1 dl melis
2 ts vaniljesukker

Fyll:
3 dl kremfløte
3 bananer

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret litt og litt under pisking. Pisk videre til du får en stiv marengs. Vend inn puffet ris.

Smør marengsen utover i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30 x 40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 150°C i 60-70 min. Marengsbunnen skal kjennes tørr ut. Avkjøl bunnen helt i formen. Løft den ut av formen ved å ta tak i bakepapiret. Del kaken på midten, slik at du får to bunner med halve størrelsen.

Til sjokoladesausen has melk, mel, kakao og eggeplommer i en kjele. Gi blandingen et oppkok under kraftig pisking med en stålvisp. Ta kjelen av platen og rør inn smør, melis og vaniljesukker. Avkjøl sausen til den er kald og tyktflytende.

Ha den ene kakebunnen på et passende fat. Fordel sjokoladesausen jevnt over bunnen. Legg på bananskiver. Dekk deretter over med pisket krem. Legg på den andre marengsbunnen. Oppbevar kaken i kjøleskapet frem til servering.

Tips

Kaken kan godt stå og trekke et par timer før servering, men den smaker best samme dag som den er fylt, for da er kremen fersk. Selve marengsbunnen kan godt lages et par dager i forveien og oppbevares tørt i romtemperatur til den skal brukes.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/marengskake-med-puffet-ris-sjokoladesaus-og-banan