Pinocchiotårta



Ingredienser

Kakedeig:
100 g smør
1,5 dl sukker
4 eggeplommer
0,5 dl melk
2 ts bakepulver
2 dl hvetemel

Marengs:
4 eggehviter
2 dl sukker
1 ts vaniljesukker
75 g hasselnøtter

Fyll:
4 dl kremfløte
1 ss sukker
1 ts vaniljesukker
Friske bær eller frukt, for eksempel kiwi, jordbær, bringebær, moreller og hermetiske mandariner.

Fremgangsmåte

Pisk smør og sukker til smørkrem. Pisk inn en eggeplomme av gangen. Sikt sammen det tørre. Bland inn i deigen sammen med melken. Smør deigen utover bunnen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm).

Visp eggehvitene stive. Tilsett sukker og vaniljesukkeret og pisk videre til stiv marengs. Fordel marengsen jevnt over deigen i langpannen. Strø over hakkede hasselnøtter.

Stek kaken nederst i ovnen ved 175°C i ca 25 min, til marengsen har fått lys farge. Avkjøl kaken helt i formen. Del kaken på midten slik at kaken får halv størrelse (20x30 cm) og dra forsiktig av bakepapiret.

Pisk kremfløten sammen med sukker og vaniljesukker til luftig krem.

Sett den underste kakebunnen på et fat med marengssiden vendende opp. Fordel den piskede kremen over kaken. Legg på bær, halve moreller, oppdelt kiwi, mandarinbåter, eller det du måtte ønske. Legg på den andre kakebunnen. Oppbevar kaken kjølig frem til servering.

Tips

Kaken smaker best samme dag som den er laget.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/pinocchiotarta