Bombe

Ingredienser



Marengsbunn:
4 eggehviter
125 g sukker
1 ss potetmel
1 ts vaniljesukker

Eggekrem:
4 eggeplommer
1 dl kremfløte
125 g melis
1 ts vaniljesukker
100 g smør

Pynt:
3 dl kremfløte
2 ts vaniljesukker
1 kurv friske jordbær
2 stk bananer
3 stk kiwi
karamellsaus fra flaske (Freia)
Daimkuler

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene stive. Ha i sukkeret og pisk videre til tykk og stiv marengs (se tips). Bland i potetmel og vaniljesukker med en slikkepott.

Tegn en rund sirkel (24 cm i diameter) på et stykke bakepapir. Fordel marengsmassen innenfor sirkelen slik at du får en tykk, hvit, flat kake. Stekes midt i ovnen ved 125°C i 2-3 timer. Marengsbunnen skal kjennes tørr ut. Slå av varmen på ovnen og la marengsbunnen stå inne i ovnen til ovnen er blitt kald.

Til eggekremen has eggeplommer, kremfløte og melis i en kjele. Varm opp under stadig omrøring. La blandingen småkoke i noen minutter mens du pisker godt (pass nøye på så blandingen ikke blir brent). Eggekremen skal tykne. Ta kjelen av platen og avkjøl litt. Rør deretter i vaniljesukker og mykt smør i klatter. Avkjøl den gule kremen i kjøleskapet til den er helt kald og tykk i konsistensen.

Ha marengsbunnen på et stort kakefat. Fordel eggekremen over bunnen. Legg deretter på rensede jordbær oppdelt i skiver. Pisk kremfløten sammen med vaniljesukker til luftig krem. Ha kremen over jordbærene. Legg på masse bananskiver og kiwibiter. Sprut generøst over hele kaken med karamellsaus og dryss over daimstrøssel til slutt.

Tips

Pass på å piske marengsen skikkelig tykk, ellers vil marengsbunnen flyte for mye utover under stekingen.

Oppbevar kaken kjølig frem til servering. Marengsbunnen kan godt lages et par dager i forveien. I så fall oppbevares den tørt, for eksempel i en tettsluttet kakeboks. Kaken smaker best rett etter at den er pyntet. Står den for lenge blir marengsbunnen bløt og bananskivene brune.

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

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