Multer i himmelseng



Ingredienser

Sukkerbrød:
3 egg
90 g sukker
90 g hvetemel
0,5 ts bakepulver

Fyll:
3-4 dl multer
- -
3 dl crème fraîche
1 ss vaniljesukker
3 eggeplommer

Marengstopp:
3 eggehviter
2 dl sukker

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Sikt mel og bakepulver og vend i. Ha deigen i en rund form (22-24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen (se tips). Stek kaken midt i ovnen ved 160°C i 25 min. Avkjøl kaken i formen.

Fordel godt avrente multer over kakebunnen. Pisk sammen crème fraîche, vaniljesukker og eggeplommer med en stålvisp og hell blandingen over multene.

Pisk eggehvitene stive i en ren bolle. Tilsett sukkeret litt og litt under fortsatt pisking. Pisk til tykk marengs. Sprøyt marengsen på toppen av kaken (se tips).

Sett kaken tilbake i ovnen og stek den midt i ovnen ved 200°C i 15 min, eller til marengsen så vidt har fått litt farge.

Tips

Denne kaken blir nokså bløt på grunn av fyllet, og det kan derfor være litt vanskelig å flytte den ferdigstekte kaken over på et kakefat. Dette løser du i så fall enten ved å steke kaken i en form som du kan servere den fra, eller ved å sette bunnen av springformen direkte på kakefatet slik jeg har gjort med kaken på bildet.

Kaken blir ekstra lekker om du sprøyter marengsen på kaken, men det går også å fordele marengsen på kaken med slikkepotten.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/multer-i-himmelseng