Tropisk marengsrull



Ingredienser

Marengsrull:
♥ 10 eggehviter (250 gram)
♥ 4 dl sukker
♥ 2 ts eddik
♥ 2 ts maisenna
- -
melis

Fyll:
♥ 2,5 dl crème fraîche
♥ 250 g mascarpone
♥ 0,5 dl kremfløte
♥ 50 g sukker
♥ 1 ts vaniljeekstrakt eller frø fra 1 vaniljestang
- -
♥ 2 modne mango
♥ 1/2 papaya

Pynt:
♥ 6 pasjonsfrukt
♥ 2 ss melis

Fremgangsmåte

Marengsbunnen:
Pisk eggehvitene til hvitt skum. Tilsett sukkeret litt og litt under fortsatt pisking og pisk videre til en tykk, blank marengs. Når marengsen er helt stiv, vender du i eddik

og maisenna med en slikkepott (se tips).

Bre marengsen utover i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30 x 40 cm). Stek marengsen midt i ovnen ved 160 °C i ca 20-25 min. Den skal da være fast på oversiden, men fortsatt helt hvit i fargen. Ta langpannen ut av ovnen og hvelv kaken forsiktig ut på et bakepapir som er drysset med melis. La marengsbunnen avkjøles med den varme langpannen over (se tips).

Fyll:
Visp sammen crème fraîche, masarpone, kremfløte, sukker og vanilje til fyllet blir nokså tykt i konsistensen. Sett i kjøleskapet (se tips).

Montering:
Bre det avkjølte mascarponekremfyllet over marengsbunnen. Fordel over små biter av mango og papaya. Rull så kaken sammen fra langsiden til en fast rull. Renskjær kantene og flytt rullekaken forsiktig over på et passende fat. Oppbevar kaken kjølig helt frem til servering.

Rett før servering skrapes fruktkjøttet ut av pasjonsfruktene. Bland fruktkjøttet med melis til passe søthet. Fordel ca halvparten av pasjonsfruktsausen over marengsrullen. Resten av pasjonsfruktsausen serveres ved siden av.

Tips

♥ Eddiken i denne marengsbunnen gjør at den beholder en myk konsistens, som jo er viktig for at du skal kunne klare å rulle den sammen til en rullekake. Det å avkjøle marengsbunnen med den varme langpannen over, bidrar til det samme. Du trenger ikke være engstelig for at kaken skal smake eddik - det gjør den absolutt ikke 🙂

♥ Det er viktig at du ikke pisker eddik og maisenna i marengsen, for da vil marengsen kunne bli tynn i konsistensen igjen. Eddik og maisenna skal bare vendes helt forsiktig i marengsen med en slikkepott, og marengsen skal ikke røres mer i enn absolutt nødvendig for å få alt blandet.

♥ Dette fyllet er helt spesielt siden det inneholder crème fraîche og mascarponeost, og ikke noe pisket krem. Jeg syntes det var en skikkelig deilig avveksling og nydelig smaksmessig til den søte marengsen og tropiske frukten Merk imidlertid at dette kremfyllet har lett for å bli nokså tyntflytende. Da hjelper det å piske enda litt lenger og å sette fyllet i kjøleskapet i noen timer. Ikke dryss på alt for mye fruktbiter, for da

blir det vanskelig å rulle sammen rullekaken. Har du fruktbiter til overs, kan de serveres ved siden av kaken sammen med pasjonsfruktsausen.

♥ Kaken smaker aller best samme dag den er laget.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/tropisk-marengsrull