Det søte liv...

Swissrull marengs med bær



Ingredienser

♥ 6 eggehviter
♥ 3 dl sukker
♥ 1 pk kakefyll med vaniljesmak (uten koking)
♥ 50 g pistasjnøtter (kan sløyfes)

Fyll:
♥ 3 dl kremfløte
♥ 2 ss melis
♥ 200 g friske bringebær
♥ 100 g friske blåbær

Fremgangsmåte

Pisk eggehviter og sukker til stiv marengs. Vend i vaniljepulveret. Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Strø over hakkede pistasjnøtter (kan sløyfes hvis du ønsker nøttefri kake).

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 20 min.

Hvelv kaken på et sukret kjøkkenhånkle eller matpapir. Fjern bakepapiret og avkjøl kaken med den varme langpannen over (dette gjør at kaken holder seg myk nok til at den kan rulles etterpå).

Pisk kremfløten til krem. Smak til kremen med melis.

Bre kremen over den kalde kaken. Fordel bærene over kremen.

Rull sammen kaken fra langsiden. Renskjær kantene og flytt kaken over på et passende fat.

Tips

♥ Jeg bruker 1 pk kakefyll med vaniljesmak (uten koking) fra Freia i marengsen, som gjør marengsen mer stabil og lettere å rulle, og som gir veldig god vaniljesmak.

♥ Kaken må være helt kald før du brer over kremen ellers kommer kremen til å smelte.

♥ Kaken smaker aller best samme dag den er laget, så kremen er helt fersk.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/swissrull-marengs-med-baer