Marengsiskake til 17. mai!



Ingredienser

Marengsbunn med bløt kjerne:
♥ 4 eggehviter
♥ 250 g sukker
♥ 1 ts eddik
♥ 2 ts maisenna

Iskrem med bær:
♥ 4 eggeplommer
♥ 1 dl sukker
♥ 3 dl kremfløte
♥ 1 vaniljestang
- -
♥ 100 g blåbær (gjerne frosne, se tips)
♥ 100 g bringebær (gjerne frosne, se tips)

Pynt:
♥ 100 g friske blåbær
♥ 100 g friske bringebær
♥ norske flagg

Fremgangsmåte

Marengsbunn med bløt kjerne:
Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret litt og litt og piske videre til stiv marengs. Vend i eddik og maisenna forsiktig med en slikkepott.

Legg bakepapir i bunnen på en rund form som er 24 cm i diameter. Fyll marengsen i formen og glatt til overflaten.

Stek marengsbunnen midt i ovnen ved 150°C i ca. 1 time. Ta marengsbunnen ut av ovnen. Den vil ha blåst seg opp nokså kraftig. Trykk marengsbunnen litt ned med fingrene i midten mens kaken forsatt er varm, slik at du får en grop i kaken. Kaken vil i tillegg synke enda litt mer sammen i midten når den er avkjølt. Avkjøl kaken i formen til den er helt kald.

Iskrem med bær:
La de frosne bærene tine i hver sin skål.

Pisk eggeplommene sammen med sukkeret til blandingen er tykk og lys. Skrap ut frøene av vaniljestangen og bland i eggedosisen. Pisk kremfløten til krem i en annen bollen. Vend den piskede kremen i eggedosisen.

Vend forsiktig tinte bær i iskremblandingen. Hell hele blandingen deretter over marengsbunnen i formen. Sett formen i fryseren over natten.

Pynting før servering:

Ta den frosne kaken ut av formen og dra av bakepapiret fra undersiden mens kaken er helt frossen og hard.

Sett kaken på et passende kakefat og la den tine i 10-15 minutter før servering.

Pynt kaken med friske bær og norske flagg!

Tips

♥ Jeg foretrekker å bruke bær som har vært fryst i iskremblandingen. Når fryste bær tiner, avgir de en del saft, som kan være greit å få ut av bærene før man blander dem i isen. Bruke du derimot hele frosne bær eller hele friske bær i iskremblandingen, er hele bærsaften fortsatt i bærene, og bærene tar lenger tid før de tiner og blir myke. Noen kan derfor oppleve at bærene blir som harde isklumper i den bløte iskremen. Hvis du vil unngå dette, bør du bruke tinte bær i iskremblandingen.

♥ Kaken må tas ut av fryseren en stund før servering, men ikke for lenge heller fordi den ellers kan begynne å bli rennende i kantene. Vil du at kaken skal tåle å stå litt

lenger på kakebordet uten å renne, kan du blande 2 plater smeltet gelatin i iskremblandingen. Bland i så fall den smeltede gelatinen i eggedosisen før du vender i den piskede kremfløten. Kaken tåler da å stå og tine lenger, og da går det også greiere å blande hele bær (friske eller frosne) i iskremblandingen.

♥ Kaken bør pyntes med friske bær!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/marengsiskake-til-17-mai