Marengskaker med blåbærcurd og bær



Ingredienser

Marengsbunner:
♥ 4 eggehviter
♥ 250 g sukker

Marengskrem:
♥ 3 eggehviter
♥ 500 g melis
♥ 2 ss sitronsaft
♥ 1 ss glukose

Blåbærcurd:
♥ 6 eggeplommer
♥ 2,5 dl sukker
♥ 1 ss revet sitronskall
♥ 0,5 dl presset sitronsaft
♥ 150 g smør
♥ 2 dl blåbærmos (se tips)

Pynt:
♥ friske bær

Fremgangsmåte

Marengsbunner:
Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret i flere porsjoner under fortsatt kraftig pisking. Pisk videre til du får en tykk, seig og stiv marengs (ca 10 min).

Fyll marengsen i en sprøytepose og sprøyt ut runde marengsbunner på bakepapirkledde stekeplater (ca. 10-12 cm i diameter). Sett marengsen i ovn som er forvarmet til 150°C. Slå straks ned varmen til 100°C og stek til marengsene kjennes lette og helt tørre, ca. 2-3 timer. Marengsbunnene er ferdige når de løsner lett fra bakepapiret. Avkjøl helt.

Marengskrem:
Pisk eggehvitene stive. Tilsett sitronsaft, glukose og melis og pisk videre til du får en tykk, blank marengs.

Blåbærcurd:
Ha eggeplommer, sukker, sitronskall og sitronsaft i en kjele. Varm opp blandingen mens du visper hele tiden. Etter hvert vil du merke at eggeblandingen blir tykkere. Fortsett å vispe hele tiden så sitronkremen ikke fester seg i bunnen. Sitronkremen skal nesten koke, men ikke helt nå kokepunktet, ellers risikerer du at den skiller seg. Etter noen minutter kan du ta kjelen av plate. Tilsett smøret i små biter og rør til det smelter og blander seg i sitronkremen.

Ha sitronkremen i en skål og avkjøl til romtemperatur. Dekk så over med plastfolie og sett i kjøleskapet over natten. Sitronkremen vil da bli tykk i konsistensen.

Dagen etter moser du friske blåbær til en klumpfri mos (bruk stavmikser eller food processor). Mål opp 2 dl blåbærmos og vend dette i sitronkremen så du får en deilig blåbærkrem. Ha blåbærkremen på en krukke og oppbevar i kjøleskapet.

Dagen før servering:
På dagen før du skal servere kakene, finner du frem marengsbunnene og legger dem utover en rist. Pisk marengskremen som beskrevet ovenfor. Fyll marengskremen i en sprøytepose og sprøyt store topper på marengsbunnene. La dette stå å tørke i hvert fall noen timer, men helst over natten, så marengskremen blir fastere og overflaten på marengskremen kjennes tørr.

På serveringsdagen:
Rør blåbærcurden myk og fordel generøse mengder over marengskakene. Pynt med friske bær. La kakene renne litt av seg før du flytter dem over på desserttallerkener.

Serveres straks!

Tips

♥ Det er lurt å lage marengsbunnene flere dager i forkant slik at de tørker skikkelig.

♥ Det er også lurt å lage blåbærcurden flere dager i forkant fordi den da blir tykkere i konsistensen. Har den blir for tykk synes du, er det bare å røre litt kraftig i den, så blir den mykere og mer rennende.

♥ Marengskremen skal være bløt inni, men må likevel tørke lenge nok til at det danner seg en fast hinne utenpå. Dette er nødvendig for at toppene med marengskrem skal holde fasongen selv om de pyntes med blåbærcurden og bærene.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/marengskaker-med-blabaercurd-og-baer