Swissrull marengs med blåbærkrem

Ingredienser



♥ 6 eggehviter
♥ 3 dl sukker
♥ 1 pk kakefyll med vaniljesmak (uten koking)

Fyll:
♥ 4 dl kremfløte
♥ 250 g blåbærsyltetøy (se tips)

Pynt:
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Pisk eggehviter og sukker til stiv marengs. Vend i vaniljepulveret.

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). 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 nokså fast krem. Vend blåbærsyltetøyet i kremen.

Bre blåbærkremen over den kalde kaken.

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

Sikt over melis før servering.

Tips

♥ Jeg bruker 1 pk kakefyll med vaniljesmak (uten koking) fra Freia i marengsen. Husk at det bare er pulveret som skal brukes - du skal altså IKKE lage vaniljekrem! 🙂

♥ Kaken må være helt kald før du brer over blåbærkremen 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-blabaerkrem