Det søte liv...

Vaniljekake med sitron og marengs

Ingredienser



Vaniljekakebunner
- ♥ 3 egg
- ♥ 2,5 dl sukker
- ♥ 2 dl nøytral matolje
- ♥ 2 dl kulturmelk
- ♥ 4,5 dl hvetemel
- ♥ 2 ss maisenna
- ♥ 2 ts bakepulver
- ♥ 1 ts natron
- ♥ 2 ts vaniljesukker
- ♥ 1 ts salt

Sitronkrem
- ♥ 4 eggeplommer
- ♥ 150 g sukker
- ♥ 1 dl presset sitronsaft
- ♥ 2 ss revet sitronskall
- ♥ 100 g smør

Ostekrem
- ♥ 200 g kremost
- ♥ 100 g smør
- ♥ 300 g melis
- ♥ 1 ts sitronsaft

Smørkrem
♥ 60 g smør
♥ 200 g melis
♥ 0,5 dl kremfløte
♥ 1 ts sitronsaft

Marengs
♥ 6 eggehviter
♥ 200 g sukker

Fremgangsmåte

Vaniljekakebunner:
Til vaniljekaken piskes egg og sukker til tykk og luftig eggedosis. Rør inn olje og surmelk. I en annen bolle blandes de øvrige, tørre ingrediensene sammen. Ha det tørre i eggedosisblandingen og rør det hele forsiktig sammen til en jevn og klumpfri deig. Fordel deigen jevnt i 2 små, runde former (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kakene midt i ovnen ved 175 °C i 40-50 minutter. Avkjøl kakene.

Sitronkrem:
Til sitronkremen has eggeplommer, sukker, sitronsaft og sitronskall i en metallbolle. Sett bollen over en kjele med kokende vann. Varm opp sitronkremen over vanndampen under stadig visping helt til kremen blir tykk og kremete. Ta kjelen av platen og rør i mykt smør. Avkjøl sitronkremen i kjøleskapet i et par timer eller over natten, så den tykner ytterligere i konsistensen.

Ostekrem:
Til ostekremen piskes kremosten sammen med mykt smør, melis og sitronsaft til en luftig krem. Del hver kake på midten slik at du får 4 kakebunner. Sett kakebunnene sammen oppå hverandre med både ostekrem og sitronkrem mellom hvert kakelag.

Smørkrem:
Pisk sammen ingrediensene til smørkremen og smør den i et tynt lag over hele kaken. Sett kaken i kjøleskapet i et par timer så den får satt seg.

Marengs:
Pisk eggehviter og sukker til tykk og blank marengs i en bolle over vannbad i 5 minutter. Ta bollen vekk fra varmen og pisk videre i 5 minutter til.

Smør marengs over hele kaken i et tykt lag og sprøyt resten av marengsen i et mønster på toppen av kaken. Grill marengsen lett med en gassbrenner.

Tips

♥ Det går fint å bake vaniljekakebunnene dagen i forveien. Pakk dem godt inn i plast så de holder seg myke.

♥ Sitronkremen kan også med fordel lages klar dagen i forveien. Oppbevares i kjøleskapet over natten.

♥ Kaken smaker aller best dag den er ferdig montert, for da har marengsen best konsistens. Rester oppbevares i kjøleskapet.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/vaniljekake-med-sitron-og-marengs