Swissrull marengs med bringebær



Ingredienser

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

Pynt:
♥ 30 g mandelflak uten skall
♥ sukker

Fyll:
♥ 3 dl kremfløte
♥ 2 ss melis
♥ 250 g bringebær

Fremgangsmåte

Pisk eggehviter og sukker til stiv marengs. Vend i vaniljepulveret. Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Strø over mandelflak.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 20 min. Hvelv kaken på et sukret kjøkkenhåndkle eller matpapir. Fjern bakepapiret og avkjøl kaken med den varme langpannen over.

Pisk kremfløte og melis til krem. Bre kremen over den kalde kaken og bringebærene over kremen.

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

Tips

♥ Bruk friske bringebær som fyll i denne kaken, for frosne bringebær blir rennende når de tiner.

♥ Kaken må være helt kald før du brer over kremfyllet, ellers smelter kremen.

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

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