Swissrull marengs med appelsinkrem og mango



Ingredienser

♥ 5 eggehviter
♥ 3 dl sukker
♥ 1 pose kakefyll med vaniljesmak (uten koking)
♥ 30 g mandelflak

Appelsinkrem:
♥ 4 eggeplommer
♥ 150 g sukker
♥ 1 dl presset appelsinsaft
♥ revet skall av 2 appelsiner
♥ 150 g smør

Mangofyll:
♥ 1 boks hermetisk mango (425 g)

Fremgangsmåte

Start kvelden i forveien med å lage appelsinkremen:
Ha eggeplommer, sukker, presset appelsinsaft og revet appelsinskall i en metallbolle og sett over en kjele med kokende vann. Varm opp appelsinkremen over vanndampen under stadig omrøring helt til kremen blir tykk og kremete. Ta kjelen av platen og rør i mykt smør i klatter.

Avkjøl kremen i kjøleskapet til den er helt kald og helst til dagen etter. Appelsinkremen vil da tykne i konsistensen og bli mer kremete.

Rullekaken:
Pisk eggehviter og sukker til stiv marengs. Vend i vaniljekrempulveret med en slikkepott. Fordel deigen utover i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Dryss over mandelflak.

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

Smør appelsinkrem over den kalde marengsbunnen. La hermetisk mango renne godt av seg og del opp i biter. Legg mangobitene fordelt utover på appelsinkremen. Rull sammen kaken fra langsiden. Renskjær kantene og flytt kaken over på et passende fat.

Tips

♥ Kakefyll med vaniljesmak (uten koking) fås kjøpt fra Freia. 1 pk tilsvarer 85 g. Jeg brukte en boks hermetisk mango som var på 425 g (men merk at du ikke bruker laken, bare mangofrukten).

♥ Appelsinkremen bør stå kaldt over natten for at den skal få tykk nok konsistens. Kaken må være helt kald før du brer over fyllet, hvis ikke kommer appelsinkremen til å smelte og bli rennende.

♥ Kaken smaker aller best samme dag den er laget.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/swissrull-marengs-med-appelsinkrem-og-mango