Swissrull marengs med moreller

Ingredienser



Marengsrull:
♥ 6 eggehviter
♥ 3 dl sukker
♥ 1 pose kakefyll med vaniljesmak (uten koking)

Fyll:
♥ 3 dl kremfløte
♥ 2 ss melis
♥ 300 g moreller

Fremgangsmåte

Pisk eggehviter og sukker med elektrisk mikser i cirka 10 minutter, til du får en stiv og blank marengs.

Vend vaniljekrempulveret (altså bare pulveret, og ikke ferdiglaget vaniljekrem) forsiktig inn i marengsen med en slikkepott.

Bre marengsdeigen utover i en stor, bakepapirkledd langpanne (cirka 30 x 40 cm).

Stek kaken midt i ovnen på 175°C i 20 minutter.

Legg et kjøkkenhånkle på bakebenken og dryss håndkleet med sukker. Ta kaken ut av ovnen og hvelv den straks over på det sukrede kjøkkenhåndkleet. Dra av bakepapiret og avkjøl kaken med den varme langpannen over (dette gjør at kaken holder seg myk også etter at den er avkjølt).

Pisk kremfløten til luftig krem. Smak til kremen med melis.

Løft vekk langpannen over kaken. Bre kremen over den kalde kaken. Rens moreller for stener og fordel dem over kremen.

Rull sammen kaken fra langsiden. Renskjær kantene og flytt kaken over på et passende, avlangt kakefat.

Tips

♥ Kakefyll med vaniljesmak (uten koking) fås kjøpt fra Freia. 1 pk tilsvarer 85 g. Husk at det bare er pulveret som skal brukes (du skal IKKE lage vaniljekrem).

♥ 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-moreller