Marengskake med iskrem til 17. mai

Ingredienser



Marengsbunn:
♥ 4 eggehviter
♥ 0,25 ts salt
♥ 200 g sukker

Fyll og pynt:
♥ 1 liter iskrem (se tips)
♥ 100 g bringebær
♥ 100 g blåbær

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene til luftig skum. Tilsett en klype salt og pisk videre til skummet blir helt fast. Tilsett sukkeret, litt og litt om gangen, og pisk videre til du får en skikkelig tykk og stiv marengs (ca. 10 minutter med elektrisk mikser).

Dekk en stekeplate med bakepapir. Ha marengsmassen i en stor kakesprøyte med stor sprøytetipp, og sprøyt ut marengsen på bakepapiret til en tykk, rund sirkel. Begynn i midten og sprøyt sirkler uten på hverandre, til du får en bunn som er ca. 20 cm i diameter. Sprøyt deretter store topper langsmed ytterkanten av sirkelen. Marengs du måtte få til overs, kan du sprøyte ut i små topper på bakepapiret ved siden av bunnen (disse kan brukes til pynt eller serveres ved siden av kaken).

Stek marengsbunnen på midterste rille ved 100°C i ca. 3 timer. Slå av varmen på ovnen og la marengsbunnen stå i ettervarmen i 1 time til (eller over natten). Marengsbunnen skal kjennes lett og helt tørr når den er ferdigstekt.

Rett før servering dekkes marengsbunnen med iskremkuler (jeg har brukt iskrem med tiramisu-smak i kaken på bildet).

Pynt med bringebær og blåbær.

Tips

♥ Som nevnt i innledningen, går det utmerket å lage marengskaken klar flere dager i forveien. Oppbevar den tørt og i romtemperatur frem til du vil bruke den.

♥ Jeg har brukt iskrem med tiramisu-smak i kaken på bildet. Bruk den iskremen du liker best!

♥ Marengsbunnen som er dekket med iskrem kan settes tilbake i fryseren. Du bør imidlertid ta vekk bærene før du setter kaken i fryseren, for de blir rennende ved tining.

♥ Dette er en anvendelig marengsbunn som kan dekkes med alle typer iskrem.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/marengskake-med-iskrem-til-17-mai