Ripskake med marengs



Ingredienser

Kakebunn:
♥ 3 eggeplommer
♥ 125 g sukker
♥ 1 ts vaniljeekstrakt eller vaniljesukker
♥ 75 g smør
♥ 0,5 ts bakepulver
♥ 150 g hvetemel
♥ 1 dl melk

Ripsfyll:
♥ 250 g rips (friske eller frosne)

Marengs:
♥ 3 eggehviter
♥ 150 g sukker

Pynt:
♥ 10 ripsbær

Fremgangsmåte

Kakebunn:
Pisk eggeplommer, sukker og vanilje til blandingen blir lysegul og kremete.

Smelt smøret. Rør det inn i eggeblandingen.

Bland bakepulveret med melet og vend dette inn sammen med melken til du får en klumpfri kakedeig.

Fordel deigen jevnt utover i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Ripsfyll:
Fordel ripsbærene over deigen i formen (frosne rips trenger ikke å tines først).

Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca. 20 minutter.

Marengs:
Mens kaken er i ovnen, pisker du marengsen.

Ha eggehvitene i en ren bolle og pisk dem med elektrisk håndmikser til stivt, hvitt skum. Tilsett sukkeret, litt om gangen, og pisk videre til du får en tykk og blank marengs.

Ha marengsen eventuelt i en stor sprøytepose med stjernetipp (dette er ikke nødvendig).

Når kaken har stekt i 20 minutter, tas den ut av ovnen. Sprøyt marengsen straks over den varme kaken i mange, små topper (du kan alternativt bre marengsen over kaken med en smørekniv).

Sett kaken tilbake midt i ovnen, og stek den videre ved 200°C i ca. 15 minutter til, eller til marengsen ser gyllen ut på toppen.

Flytt kaken over på et kakefat. Pynt kaken med noen ripsbær og server!

Tips

♥ Som nevnt, går det like fint å bruke frosne og friske rips, og dersom du bruker frosne rips, trenger de ikke å tines før du har dem på kaken.

♥ Du kan enten sprøyte marengsen på kaken, som jeg har gjort her, eller smøre den over kaken med en smørekniv. Hvis du gjør sistnevnte, kan du "pynte" kaken ved å lage litt bølgemønster på toppen av marengsen før du setter kaken tilbake inn i ovnen.

♥ Kaken bør avkjøles en stund før den forsiktig løsnes fra formen.

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

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