



Luftig marengskake med bringebærcoulis

om 6 - 8 porsjoner



Enkel

up to 80 Min.



Ingredienser:

Marengsbunner:

225 ml eggehviter
330 g sukker
1 ss maisstivelse , Maizena
1,5 ts klar eddik 5%
Dr. Oetker Rød Konditorfarge

Bringebærcoulis:

200 g bringebær , frosne
80 g sukker

Fyll og dekor:

5 dl fløte
1 pakke Dr. Oetker Cream Fix
2 dl bringebærcoulis
150 g jordbær

1 Bringebærcoulis:

Ha bringebær og sukker i en kjele, og varm det opp til litt under kokepunktet under omrøring. Ta kjelen av varmen og kjør bærene jevne med en stavmikser. La det avkjøles og sett det kaldt før montering av kaken.





2 Marengsbunner:

Ha eggehviten i en bolle og pisk de stive. Tilsett en og en spiseskje sukker og pisk i ca 30 sekunder mellom hver skje med sukker inntil alt er tilsatt. Pisk eggehviten i ytterligere 10 minutter sammen med et par dråper rød konditorfarge. Bunnene skal ha en fin lyserosa farge.

Rør eddik og maizena sammen i en skål og ha blandingen i eggehviten. Pisk i to minutter.

Sett stekeovnen på 150 grader. Tegn en sirkel på 24 cm i diameter på fire ark bakepapir og legg arkene på stekeplater. Ha marengsen i en sprøytepose og sprøyt ut en bunn på hvert papir. Sett platene i stekeovnen og senk temperaturen til 120 grader. Stek bunnene i 1 1/2 time og slå deretter av varmen. Bunnene skal bli helt avkjølte i stekeovnen med døren lukket, før de tas ut.

Bunnene kan oppbevares i inntil tre dager i en lufttett beholder i romtemperatur.

3 Fyll og dekor:

Pisk kremen myk, tilsett Cream Fix og pisk den ferdig. Legg en marengsbunn på et fat og ha krem og bringebærcoulis på. Legg på neste bunn og gjenta. Dekor toppen av kaken med de friske jordbærene, og server kaken så snart den er ferdig.

