



Oppskrift

## Marengskake med bringebærkrem



Oppskriften på denne deilige Marengskaken med bringebærkrem er laget av Lise Finckenhagen. Dette er en sikker vinner i bursdager, konfirmasjoner, 17. mai og andre festlige anledninger! Du kan gjerne erstatte bringebær med andre bær eller kombinere.

# 1

## Begynn med marengsen

Varm ovnen til 110 grader.

Bruk en kjøkkenmaskin eller en håndholdt mikser. Pass på at bollen og vispen er helt ren, og vær nøye med at det ikke er rester av eggeplomme i hvitene. Det kan gjøre det vanskelig å få marengsen stiv. Visp eggehviten med en klype salt og litt av sukkeret til myk marengs ved middels hastighet. Tilsett resten av sukkeret litt etter litt. Visp ved full hastighet til marengsen er blank og stiv, og vend til slutt inn siktet melis.

Tegn eller marker 4 sirkler med 20 cm i diameter fordelt på 2 ark med bakepapir. Fordel marengsen jevnt i de markerte sirklene (enkleste er å bruke en sprøytepose, men du kan også smøre den jevne utover med en liten palett eller baksiden av en skje). Stek marengsene i cirka 1 time. Skru av ovnen, sett døren på gløtt og avkjøl marengsbunnene inne i ovnen.

# 2

## Lag bærkrem

Mos bærene til kremen sammen med sukkeret. Pisk fløten til myk krem og vend de rørte bærene raskt inn i kremen.

# 3

## Bygg kaken

Bygg en fin marengskake med marengsbunner og krem. Avslutt med krem på toppen, friske bær, revet sjokolade og hakkede nøtter. Vel bekomme! Hilsen PRIOR.

**Tips!** Erstatt halvparten eller deler av fløten med gresk yoghurt. Visp yoghurt og fløte sammen til myk krem. Topp kaken med ekstra rørte bær eller bringebærsaus.

## Produkter i denne oppskriften

Egg 10 LXL Frittg 68-85g Enh

## Ingredienser

### Til marengsbunnene

Eggehvite	4 stk
Sukker	150 sukker
Melis	100 g
Salt	1 klype

### Til bringerbærkrem

Fløte	6 dl
Bringebær	200 g
Sukker	4 ss

### Pynt

Bringebær	mengde etter ønske
Nøtteblanding (mandel, valnøtt, pistasjnøtt og hasselnøtt)	mengde etter ønske
Sjokolade	mengde etter ønske (revet)

### Allergener

- Egg
- Melkeprotein inkl laktose
- Nøtter
- Soya