

# MARENGSKAGE MED NØDDER OG CREME

*Denne lækre marengskage med nødder og creme hedder ikke succeskage på norsk uden grund, for den er helt formidabel og et garanteret hit. De knasende nødder sammen med den dejlige marengs og lækre creme er ikke til at modstå.*



TIL

12 personer

- lidt smør til formen

## MARENGSKAGEN

- 5 æggehvider
- 200 g sukker
- 100 g mandler
- 100 g hasselnødder

## CREME

- 6 æggeblommer
- 1 ½ dl fløde
- 125 g sukker
- 2 tsk vaniljesukker
- 150 g smør (koldt)

## FORSLAG TIL PYNT

- kyskager
- chokoladespåner
- friske bær

## Marengskagen:

Forvarm ovnen til 170 grader. Beklæd en springform (ca. 24 cm) med bagepapir, og smør siderne af formen.

Del æggene i blommer og hvider. Sæt æggeblommerne til side til senere - de skal bruges til cremen. Kom æggehviderne op i en skål, og pisk dem næsten helt stive. Tilsæt sukker lidt ad gangen under fortsat piskning, til du har en stiv marengs.

Hak nødderne fint (uden at de bliver til mel), og vend dem forsigtigt i marengsmassen med en dejskraber.

Hæld marengsdejen i springformen, og fordel den godt med dejskraberen. Bag marengskagen i 25-30 minutter, og lad den køle af på en rist.

## Creme:

Kom æggeblommer, fløde, sukker og vaniljesukker op i en gryde, og pisk det sammen. Varm blandingen op ved middel varme under konstant omrøring - pas godt på, at det ikke brænder på. Cremen er færdig, når den er tyknet godt. Lad den køle en smule af, og kom den over i en skål. Dæk skålen til med husholdningsfilm, og sæt den i køleskabet, til den er helt kold.

Skær det kolde smør i terninger, og pisk det i den kolde creme. Fordel cremen på marengskagen, og pynt evt. med små kyskager, chokoladespåner eller friske bær.