

MARENGSKAGE

MUMS - den opskrift her er altså intet mindre end fantastisk!

Marengs kender de fleste fra de såkaldte kyskager eller marengstoppe, som er perfekte til is, chokolade og flødeskum (eller bare som de er), men denne kage har en bund af marengs overhældt med en cremet fløde/vanillecreme samt skønne bær på toppen. En skøn og frisk kage som alle i familien vil elske at sætte tænderne i.

•

Til

- 5 pasteuriserede æggehvider
- 2 tsk eddike
- 60 g mandler (finthakkede)
- 300 g flormelis

Fyld

- 2 spsk flormelis
- 2 tsk vaniljesukker
- $\frac{1}{2}$ l piskefløde
- 400 g blandede bær

Pynt

- citronmelisse
- bær

Pisk æggehvider og flormelis til de er helt stive. Tilsæt flormelissen lidt efter lidt, hvilket gør det nemmere at piske æggehviderne stive. Vend eddiken i sammen med de finthakkede mandler.

Læg et stykke bagepapir på en bageplade og strø sukker på.

Marengsmassen fordeles som en stor rund kage på bagepapiret. Vær opmærksom på at marengsmassen flyder lidt ud så lav den lidt mindre end det fad du ønsker at servere kagen på.

Bag marengsbunden i en forvarmet ovn ved 100 grader i cirka 1½ time og lad den afkøle

på en bagerist.

Fløden piskes med vaniljesukker og flormelis til den er stiv. Fordel flødeskummet på toppen af marengsen og pynt med en masse skønne bær og citronmelisse.

