

NEM KAGE MED FRUGT OG CREME

Fantastisk nem opskrift på en virkelig flot kage, der egner sig rigtig godt til festlige lejligheder. Samspillet mellem marengs, creme og de friske frugter skaber en uimodståelig kageoplevelse. Du kan dekorere den med forskellige frugter, så den passer lige til din egen personlige smag.

Til

Marengs

- 4 æggehvinder
- 300 g sukker
- 120 g hasselnødder
- 1 ½ tsk vaniljesukker

Dej

- 250 g margarine (stuetemperatur)
- 200 g sukker
- 6 æggeblommer
- 2 dl mælk
- 150 g mel
- 3 tsk bagepulver

Creme

- ¼ l piskefløde
- ¼ l creme fraiche 38%

Pynt

- 15 stk jordbær
- 3 stk kiwi
- ½ ananas
- 30 stk blåbær
- chokoladespåner

Marengs:

Pisk æggehvinderne helt stive. Tilsæt sukkeret lidt ad gangen, mens du stadig pisker. Hak hasselnødderne fint, og vend dem i sammen med vaniljesukkeret.

Dej:

Rør alle ingredienser sammen, og smør det ud i en smurt bradepande (jeg brugte en bradepande med målene 46 x 25 cm).

Smør marengsfyldt ud over dejen, og bag kagen nederst i oven ved 200 grader i 30-35 minutter. Lad den derefter køle helt af, og vend den om, så marengsen er i bunden.

Creme:

Pisk fløden stiv, og vend den forsigtigt sammen med creme fraichen. Smør cremen ud over kagen.



Pynt:

Skær frugterne i skiver, og fordel i lag på toppen af kagen. Afslut med chokoladespåner.

Tip:

Til denne kage kan du bruge lige de frugter, du har lyst til at pynte med. Kun fantasien sætter grænser.