

DESSERT

Marengslagkage m. frugter

Ingredienser:

3 stk. Æg (blommer)
1 kop. Mælk
½ stg. Vanilje
1 spsk. Flormelis
1 spsk. Maizena

Creme:

Antal personer: 4

Marengs:

3 stk. Æg (hvider)
1 kop. Sukker
1 stk. Lagkagebund
250 gr. Jordbær
1stk. Banan
1 ds. Ferskner
1/4 ltr. Piskefløde

Fremgangsmåde creme: Start med at dele æggene, (pas på der ikke kommer lidt blomme i hviderne). Pisk æggeblommer og flormelis sammen og pisk majsstivelse i. Bring mælken i kog sammen med kornene fra vaniljestangen. Hæld den kogende mælk i æggemassen, i en tynd stråle mens du pisker og hæld det hele tilbage i gryden. Varm op til kogepunktet, mens du pisker hele tiden. Lad kagecremen køle af.

Marengs: Pisk æggehviderne meget stive, tilsæt det halve af sukkeret og pisk grundigt igen, tilsæt det sidste sukker og pisk igen. Tag et stykke bagepapir, læg lagkagebunden på og tegn omkredsen af på papiret. Smør ca. 3/4 af marengsmassen i cirklen, kun næsten ud til kanten. Kom resten af massen i en sprøjtepose/plastpose og læg en ring ovenpå som en yderkant på massen. Bag den i ovnen ved max 150°, i ca. ½ time.

Samling: Læg lagkagebunden på et rundt fad, smør den afkølede creme ovenpå, tag forsigtigt marengsen evt. med 2 brede knive og læg ovenpå cremen, pisk flødeskum og smør i »lavningen« i marengsen, læg ½ fersken i midten med buen opad, halver jordbær på langs og læg en ring rundt om fersknen med spidsen ind mod midten, skær bananen i tynde skiver og læg dem i en ring, skær både af fersken og læg som en yderring, kom flødeskum i sprøjteposen og sæt små toppe på kanten og lav et mønster på ydersiden af kagen, som ikke feder før i morgen.