

Bedstefar med skæg

ca. 16 portioner



for let øvede

Op til 40 Min.



Om opskriften:

Vi har inkluderet en opskrift på både en sprød marengs der bages i ovnen i længere tid, og på en blød marengs der kun kort skal ind i ovnen for at få lidt farve. Så kan du helt selv vælge, hvilken marengs du er mest til!

Tænd ovnen på 180 °C traditionel ovn.

Ingredienser:

Redskaber:

håndmixer
form; 20 x 30 cm
Dr. Oetker engangssprøjtepose
Dr. Oetker stjernetyl lukket; ø 11 mm

Bedstefar med skæg:

100 g smør
2 æg str. M/L
100 g sukker
1 tsk. Dr. Oetker Vanilla Paste
100 g hvedemel
75 g majsstivelse
1 tsk. Dr. Oetker Bagepulver
300 g hindbærmarmelade eller anden marmelade efter smag

Marengstop med sprød marengs:

1 brev Dr. Oetker Perfect Meringues
75 ml koldt vand

Marengstop med blød marengs:

1 pose Dr. Oetker Flødebolleskum
1 dl kogende vand



① Bedstefar med skæg:

Kom bagepapir i bunden af en bradepandeform (20 x 30 cm) eller smør den grundigt med smør og drys med mel.

Smelt smørret og lad det afkøle lidt.

Pisk æg, sukker og Vanilla Paste lyst og luftigt med en håndmixer. Vend forsigtigt det let afkølede smør i æggemassen.

Bland mel, majsstivelse og bagepulver og sigt det i æggemassen og vend det sammen med en dejskraber indtil massen er ensartet.

Fyld dejen i formen og bag kagen i midten af ovnen i 20-25 minutter indtil den er færdigbagt. Tjek om kagen er færdig ved at stikke et træspyd i midten af kagen, når spyddet kommer op rent er kagen færdig.

Lad kagen køle af og smør derefter marmelade ud i et jævnt lag over hele overfladen på kagen.

Bagetid: 20 - 25 minutter

② Marengstop med sprød marengs:

Tænd ovnen på 180 °C traditionel ovn.

Hæld indholdet fra et brev Perfect Meringues i en stor skål og tilsæt vand. Pisk først kort tid ved lav hastighed og derefter ved højeste hastighed i 3 minutter indtil marengsen er luftig og sej.

Top kagen med marengsen. Det bliver ekstra fint, hvis marengsen kommes i en sprøjtepose med stjernetyl og sprøjtes i rosetter.

Sæt kagen tilbage i ovnen og bag den i yderligere 20 minutter.

Bagetid: 20 minutter



3 Marengstop med blød marengs:

Tænd ovnen på 250 °C varmluft.

Kom indholdet af en pose Flødebolleskum i en ca. 3 liter stor skål. Tilsæt 1 dl kogende vand. Pisk med en håndmixer på laveste hastighed til pulveret er opløst. Pisk derefter på højeste effekt i 5-6 minutter. Bevæg konstant håndmixeren rundt i hele skålen, imens der piskes energisk. Hvis marengsmassen kravler meget op ad piskerisene, løftes håndmixeren op i toppen af massen, imens der piskes videre. Blandingen er klar, når marengsmassen er kølet ned til stuetemperatur og er luftig og helt stiv. Alternativt kan Flødebolleskum piskes på en standmixer med piskeris.

Top kagen med skummet. Det bliver ekstra fint, hvis marengsen kommer i en sprøjtepose med stjernetyl og sprøjtes i rosetter.

Kom kagen i ovnen i 3-5 minutter indtil toppen er gylden eller flamber kagen med en gasbrænder.