

# Marengslagkage med citroncreme og passionsfrugt

12 - 16 portioner



nem

Op til 40 Min.



Tænd ovnen på 150 °C varmluft.

## Ingredienser:

### Redskaber:

håndmixer  
Dr. Oetker vinkelpalet - lille  
Dr. Oetker engangssprøjtepose  
Dr. Oetker stjernetyl; ø 8 mm

### Marengslagkagebunde:

2 breve Dr. Oetker Perfect Meringues  
1 ½ dl vand  
2 poser Dr. Oetker Mandelmel (100 g)  
1 pose Dr. Oetker Hakkede Mandler (50 g)  
1 pose Dr. Oetker Mandelflager (50 g)

### Citroncreme:

5 dl piskefløde  
1 pose Dr. Oetker Juicy Lemon Icing & Frosting

### Pynt:

1 - 2 passionsfrugter  
spiselige blomster (fx stedmoderblomster)

## ① Marengslagkagebunde:

Hæld posernes indhold 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. Tilsæt mandelmel og hakkede mandler til marengsblandingen og vend det forsigtigt sammen til en ensartet masse.

Tegn, på to stykker bagepapir, en cirkel på hver med en diameter på  $\varnothing$  24 cm. Vend bagepapiret om så de tegnede streger ikke kommer i berøring med marengsen. Del marengsmassen i to lige store portioner. Fordel massen i de to tegnede cirkler og smør det ud i et jævnt lag i hver cirkel, brug gerne en lille vinkelpalet. Drys marengsbundene med mandelflager, så de er jævnt fordelt på begge bundene.

Bag marengsbundene i ovnen i 30 minutter. Halvvejs igennem bagetiden byttes rundt på bagepladerne i ovnen, så marengsbundene opnår et ensartet bageresultat. Lad bundene køle helt af på pladen. Fjern dem derefter forsigtigt fra bagepapiret, brug evt. en palet.



## ② Citroncreme:

Kom piskfløde og indholdet fra en pose Juicy Lemon Icing & Frosting i en skål og pisk til det får samme konsistens som flødeskum. Kom citroncremen i en sprøjtepose med stjernetyl.

## ③ Samling og pynt:

Læg den ene marengsbund på et serveringsfad. Sprøjt citroncremen ud i toppe fordelt på hele marengsbunden. Læg den anden marengsbund på toppen og dekorér kanten af kagen med den resterende resterende citroncreme. Pynt med frugtkødet fra en eller to friske passionsfrugter og spiselige blomster. Server marengslagkagen straks efter at den er samlet.

### Tip:

Pynt gerne marengslagkagen med andet frisk frugt fx friske jordbær, hindbær eller blåbær. Du kan dog også helt undlade frugt.