

Marengslagkage med hindbærcreme og friske hindbær

6 - 8 portioner



nem

Op til 30 Min.

**Ingredienser:****Redskaber:**

håndmixer

Marengsbunde:

75 ml vand

1 brev Dr. Oetker Perfect Meringues

Hindbærcreme:

2 ½ dl piskefløde

2 dl creme fraiche 38 %

3 spsk. flormelis

5 spsk. hindbærmarmelade - uden kerner

Pynt:

500 g friske hindbær

evt. lidt flormelis

Tænd ovnen på 100 °C varmluft.

1 Marengsbunde:

Bland posens indhold med vandet. Pisk med en håndmixer, først på lav hastighed, herefter på høj hastighed i 3 min. indtil marengsen er luftig og stiv. Fordel marengsmassen i 3 lige store cirkler (ø 20 cm) på bageplader med bagepapir. Dette gøres nemt ved at tegne tre cirkler på bagepapiret og derefter vende papiret om. Kom evt. marengsen i en sprøjtepose og klip et hul og sprøjt massen ud i cirklerne. Bag marengsbundene i 1,5 time. Lad bundene køle helt af før de forsigtigt fjernes fra bagepapiret.

Bagetid: 90 minutter**2 Hindbærcreme:**

Pisk piskefløde, creme fraiche og flormelis sammen til en luftig creme. Vend derefter hindbærmarmeladen i.

Note: Det er vigtigt at bruge creme fraiche på 38%, da den ellers ikke kan piskes op og cremen så vil blive mere flydende.

③ Samling og pynt:

Læg en marengsbund på et serveringsfad, da det kan være svært at flytte kagen, når den først er samlet. Fordel 1/3 af cremen på den første marengsbund top med 1/3 af hindbærene. Læg den næste marengsbund ovenpå og fordel endnu 1/3 af creme og hindbær over. Top med den sidste bund og den resterende creme og hindbær.

Drys evt. kagen med lidt flormelis lige inden servering. Hvis bærrerne er lidt stødte og fugtige så undlad flormelissen da den ellers bare smelter på dem. Servér kagen med det samme eller lad den stå højst 1 time i køleskab. Står den længere vil marengsbundene blive bløde.

Tips:

Køb enten hindbærmarmelade uden kerner, eller køb almindelig hindbærmarmelade, men pres den igennem en si for at fjerne kernerne. Eller lav marmeladen selv, se vores opskrift på [Cremet og kernefri hindbærmarmelade](#).

Marengs kan laves i forskellige former. Lav fx små marengsbunde og lav mini-lagkager som dessert. Læs mere om hvordan du får de [lækreste marengs](#).

Find alle vores bedste tips og opskrifter på lagkager på vores [temaside](#).