



## Marengsruter

### Ingredienser

225 g smør  
200 g sukker  
8 eggeplommer  
200 g hvetemel  
2 ts bakepulver  
3 ts vaniljesukker  
1 dl melk

### Marengstopping:

8 eggehviter  
300 g sukker

### Pynt:

100 g mandelflarn med skall

### Fremgangsmåte

Pisk luftig smørkrem av smør og sukker. Pisk inn en eggeplomme av gangen. Sikt sammen det tørre og bland i deigen vekselvis med melken. Fordel deigen utover i en bakepapkledde stor langpanne (ca 30X40 cm).

Pisk eggehvitene og sukker til stiv marengs. Fordel over deigen i langpannen. Strø over mandler. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca 40 min. Avkjøl kaken helt i langpannen. Hvelv kaken ved bruk av en stekeplate og ta av bakepapiret. Snu kaken med marengsen opp og del kaken opp i passe store firkanter.

### Tips



Det kan ta nokså lang tid før marengsen blir stiv, så piskingen kan godt pågå i ca 30 min.

Har du ikke mandelflør kan du godt bruke hakkede mandler som pynt i stedet.

Du kan halvere oppskriften og lage kaken i liten langpanne (ca 20X30 cm).

Kaken er fin å fryse og tiner på en blunk!

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/marengsruter>