



Multer i himmelseng

Ingredienser

Sukkerbrød:

3 egg

90 g sukker

90 g hvetemel

0,5 ts bakepulver

Fyll:

3-4 dl multer

--

3 dl crème fraîche

1 ss vaniljesukker

3 eggeplommer

Marengstopp:

3 eggehviter

2 dl sukker

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Sikt mel og bakepulver og vend i. Ha deigen i en rund form (22-24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen (se tips). Stek kaken midt i ovnen ved 160°C i 25 min. Avkjøl kaken i formen.

Fordel godt avrente multer over kakebunnen. Pisk sammen crème fraîche, vaniljesukker og eggeplommer med en stålvisp og hell blandingen over multene.



Pisk eggehvitenes stive i en ren bolle. Tilsett sukkeret litt og litt under fortsatt pisking. Pisk til tykk marengs. Sprøyt marengsen på toppen av kaken (se tips).

Sett kaken tilbake i ovnen og stek den midt i ovnen ved 200°C i 15 min, eller til marengsen så vidt har fått litt farge.

Tips

Denne kaken blir nokså bløt på grunn av fyllet, og det kan derfor være litt vanskelig å flytte den ferdigstekte kaken over på et kakefat. Dette løser du i så fall enten ved å steke kaken i en form som du kan servere den fra, eller ved å sette bunnen av springformen direkte på kakefatet slik jeg har gjort med kaken på bildet.

Kaken blir ekstra lekker om du sprøyter marengsen på kaken, men det går også å fordele marengsen på kaken med slikkepotten.

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

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/multer-i-himmelseng>