

Marengsrullekake med sjokoladeganache og bringebær



Da er jeg ute å kjøre igjen. En høytidsjunkie med dårlige organisatoriske evner er ikke annet enn en katastrofal kombinasjon. Du vet, det begynner så bra. Alle planer og visjoner. Og gode intensjoner. Og høye ambisjoner. Om å begynne i god tid. Om å ha laget mat på forhånd som bare kan tines dagen før. Blomsterkasser som skal være ferdig plantet, rene vinduer og gulv. Bunadsskjorter. Jeg vil så gjerne og jeg tror så inderlig at denne gangen, DENNE GANGEN skal det gå bra. Jeg skal ikke stå 16.mai med 10000 uferdige prosjekter. Loff til heving. Kaker og krem og klissete gulv. Blomster blir kastet ut på verandaen mens jeg gnikker på vinduene med den andre hånden. Jeg sender mannen ut for å kjøpe fem nye flagg, for de 20 jeg har fra før har forsvunnet på mystisk vis. Og bunadsskjorten. AV LIN. Den ler av meg. Den vet jeg må ringe mamma, i år også.

Men denne lekke rullekaken er for deg som liker (og klarer) å planlegge. Den kan lages på forhånd og fryses ned. Eller stå i kjøleskapet over natten. Ideelt skulle denne oppholde seg i MIN fryser nå. Men selvfølgelig er den spist opp. □



Marengsrullekake med sjokoladeganache og bringebær

4 eggehviter

175 g sukker

1 ts hvitvins eddik

1,5 ts maisenna

200 g bringebær

1,5 dl kremfløte

150 g mørk sjokolade

Sett ovnen på 180 grader. Skill eggehviter fra plommer og vær NØYE så det ikke kommer noe plomme i hviten. Pisk eggehviter stive i en ren og tørr bolle og tilsett sukkeret gradvis. Tilsett maisenna og edikk. Du skal piske til du har en hvit og skinnende krem som er så stiv at den ikke leer på seg når du holder den opp ned. Kle en form (ca 38×25 cm) med bakepapir og bre marengsen jevnt utover. Stek i 15 minutter midt i ovnen. Ta ut og avkjøl fulstendig.

Lag ganachen ved å ha sjokolade og fløte i en bolle. Sett bollen over en gryte med kokende vann og la den varme dampen smelte sjokoladen. Sett blandingen i kjøleskapet i ca en time, til den tykner litt.

Ha melis på et nytt bakepapir og løsne marengsbunnen fra papiret det ligger på. Snu bunnen opp ned slik at oversiden kommer ned mot melisen. Smør ganachen utover bunnen i et jevnt lag. Spar et par ss som du kan varme litt opp igjen og ringle over til pynt senere. Strø over jevnt med bringebær og rull kaken forsiktig sammen på langsiden, bruk bakepapiret til hjelp. Ha flere bringebær over, samt sjokolade. Server med litt vaniljekrem eller spis som den er.

