



Marängerna kan göras ett par dagar i förväg och förvaras i lufttät burk.

Minipavlova med vaniljgrädde

4 portioner Tid ca 1 timme och 30 minuter + tid att svalna

Du behöver

Maränger

3 äggvitor

(från medelstora ägg)

3 dl strösocker

1 tsk citronsaft

1 msk maizena majsstärkelse

Vaniljgrädde

2 dl vispgrädde

2 dl crème fraîche

1 dl florsocker

1 tsk äkta vaniljpulver

1 tsk finrivet citronskal

Garnering

200 g frysta tinade bär, t ex björnbär och hallon

1-2 msk florsocker



Gör så här

1 Maränger Sätt ugnen på 110 grader. Vispa äggvitorna i ett par minuter i en ren rostfri bunke tills de är vita och fasta.

2 Tillsätt socker och citronsaft och vispa tills marängen är riktigt glansig, det tar ett par minuter. Rör ner maizenan.

3 Spritsa eller klicka ut marängbottnar, 8-10 centimeter i diameter, på en papprad plåt. Gör en grop i mitten av varje med baksidan av en sked så att fyllningen får plats.

4 Grädda längst ner i ugnen i cirka 1 timme. Låt marängerna svalna på galler.

5 Vaniljgrädde Vispa samman grädde, crème fraîche, florsocker, vaniljpulver och citronskal i en bunke till en pösigt kräm.

6 Toppa marängerna med krämen och bären. Pudra över florsocker och servera genast.

Tips För att lyckas med maränger är det viktigt att bunken är helt ren och att det inte finns spår av gula i äggvitan. Använd gärna en rostfri bunke eller en glasskål.