

Hallonmarängstårta!



Läs mer och hitta recept
på www.hebe.se eller
scanna in QR-koden.



Hallonmarängstårta

12 port.

Ingredienser:

Maräng

2 dl strösocker

3 st äggvita

3 droppar ättiksprit

några hallon mosade

Till servering

125 gram hallon färska

vispgrädde

mynta färs, några blad

Gör så här:

Olja lätt ett bakplåtspapper som du lagt på en plåt. Lägg en stor hjärtformad pepparkaksform på bakplåtspappret.

Blanda 1 dl av sockret med äggvitorna och ättikspriten i en skål och vispa kraftigt med elvisp tills smeten är riktigt fast. Vänd ner resten av sockret. Mosa några färska hallon på ett fat. Doppa en spatel i hallonmoset och rör försiktigt runt den i marängsmeten.

Upprepa ett par gånger. Rör inte för mycket, då blir allt rosa. Det ska bli marmorerade spår. Skeda upp smeten i kakformen i små klickar, Grädda mitt i ugnen i ca 60 min i 100o.

Servera med färska hallon och vispgrädde.