

Marängtårta med daimgrädde och jordgubbar

10 port.

Ingredienser:

1 st marängbotten
1 liter jordgubbar eller
valfria bär
3 dl grädde
50 gram choklad mörk
2 st dubbeldaim
citronmeliss eller
mynta

Gör så här:

Koka upp 0,5 dl av grädden. Ta kastrullen från plattan och bryt ner chokladen i den varma grädden så att den smälter. Rör till slät konsistens och låt kallna till rumstemperatur. Vispa resten av grädden och vänd ner den svalt chokladkrämen. Grovhacka daimen och i med hacket i chokladgrädden. Lägga marängbotten på ett fat och klicka på chokladgrädden. Skiva jordgubbarna och garnera med dem på toppen av tårten. Dekorera med lite citronmeliss eller mynta. Variera med färska bär efter tycke & smak!



Marängtårta med daimgrädde och jordgubbar

10 port.

Ingredienser:

1 st marängbotten
1 liter jordgubbar eller
valfria bär
3 dl grädde
50 gram choklad mörk
2 st dubbeldaim
citronmeliss eller
mynta

Gör så här:

Koka upp 0,5 dl av grädden. Ta kastrullen från plattan och bryt ner chokladen i den varma grädden så att den smälter. Rör till slät konsistens och låt kallna till rumstemperatur. Vispa resten av grädden och vänd ner den svalt chokladkrämen. Grovhacka daimen och i med hacket i chokladgrädden. Lägga marängbotten på ett fat och klicka på chokladgrädden. Skiva jordgubbarna och garnera med dem på toppen av tårten. Dekorera med lite citronmeliss eller mynta. Variera med färska bär efter tycke & smak!



Marängtårta med daimgrädde och jordgubbar

10 port.

Ingredienser:

1 st marängbotten
1 liter jordgubbar eller
valfria bär
3 dl grädde
50 gram choklad mörk
2 st dubbeldaim
citronmeliss eller
mynta

Gör så här:

Koka upp 0,5 dl av grädden. Ta kastrullen från plattan och bryt ner chokladen i den varma grädden så att den smälter. Rör till slät konsistens och låt kallna till rumstemperatur. Vispa resten av grädden och vänd ner den svalt chokladkrämen. Grovhacka daimen och i med hacket i chokladgrädden. Lägga marängbotten på ett fat och klicka på chokladgrädden. Skiva jordgubbarna och garnera med dem på toppen av tårten. Dekorera med lite citronmeliss eller mynta. Variera med färska bär efter tycke & smak!



Marängtårta med daimgrädde och jordgubbar

10 port.

Ingredienser:

1 st marängbotten
1 liter jordgubbar eller
valfria bär
3 dl grädde
50 gram choklad mörk
2 st dubbeldaim
citronmeliss eller
mynta

Gör så här:

Koka upp 0,5 dl av grädden. Ta kastrullen från plattan och bryt ner chokladen i den varma grädden så att den smälter. Rör till slät konsistens och låt kallna till rumstemperatur. Vispa resten av grädden och vänd ner den svalt chokladkrämen. Grovhacka daimen och i med hacket i chokladgrädden. Lägga marängbotten på ett fat och klicka på chokladgrädden. Skiva jordgubbarna och garnera med dem på toppen av tårten. Dekorera med lite citronmeliss eller mynta. Variera med färska bär efter tycke & smak!

