

Hallonmarängtårta

12 port.

Ingredienser:

Maräng

2 dl strösocker
3 st ägg vita
3 droppar ättikspirit
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 ättikspiten 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.



Hallonmarängtårta

12 port.

Ingredienser:

Maräng

2 dl strösocker
3 st ägg vita
3 droppar ättikspirit
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 ättikspiten 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.



Hallonmarängtårta

12 port.

Ingredienser:

Maräng

2 dl strösocker
3 st ägg vita
3 droppar ättikspirit
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 ättikspiten 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.



Hallonmarängtårta

12 port.

Ingredienser:

Maräng

2 dl strösocker
3 st ägg vita
3 droppar ättikspirit
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 ättikspiten 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.

