

Marängtårta med passionsfruktscurd, jordgubbar och mango



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



Marängtårta med passionsfruktscurd, jordgubbar och

12 bitar

Ingredienser:

3 st marängbottnar
5 dl grädde
Passionsfruktscurd
2 st äggulor
3 st ägg
175 g smör
3 dl strösocker
1 dl citronsaft
10 st passionsfrukter,
urgröpta

Vid servering

jordgubbar
mango-
citronmeliss

Gör så här:

Passionsfruktscurden

Vispa äggulor och ägg. Smält smöret. Tillsätt sockret under omrörning. Blanda i citronsaft och passionsfrukt. Vispa i äggblandningen, använd gärna ballongvisp. Sjud under vispning tills blandningen blir tjock och krämig, ca 5 minuter. Passera eventuellt curden genom en sil om du inte vill ha kärnorna kvar. Låt kallna. Täck med plastfolie och låt stå i kylan ca 12 timmar.

Marängtårta

Vispa grädden. Dela jordgubbarna och mangon i mindre bitar. Varva marängbotten, passionsfruktscurd och grädde. Toppa med jordgubbar, mango och citronmeliss.