

Påskmarängar med mango!



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



Påskmaränger med mango

12 st

Ingredienser:

4 st äggvitor
200 g socker
1 tsk vaniljsocker
1 st mango

Vid servering
citronmeliss

Gör så här:

Sätt ugnen på 150°C. Lägg bakplåtspapper på två ugn formar.

Vispa upp äggvitor med elvisp i en skål tills det blir ett hårt skum. Fotsätt vispa och tillsätt vaniljsocker och hälften av sockret. Tillsätt resten av sockret lite i taget. Vispa tills det blir ett hårt skum igen.

Klicka ut 12 klickar på plåtarna. Gör en liten urgröpning mitt i varje. Grädda i ugnen i 40 minuter. Sänk sedan värmen till 130°C och grädda ytterligare 20 minuter. Ta ut och låt marängerna svalna på ett galler.

Skala och kärna ur mangon och kör i en mixer. Lägg en klick i varje maräng. Toppa gärna med lite citronmeliss vid servering.