

inköpslistan.se

Av: Bella Alén

- 4 port
- Övrigt, Godsaker, Lättlagat, Fest, I ugn

MARÄNGRUTOR

Hallon i receptet kan man bra byta ut mot exempelvis röda vinbär eller varför inte blåbär.

Ingredienser

100 g smör *(mjukt)*
4 dl socker
5 st ägg
2 dl mjöl, vete
2 tsk bakpulver
3 msk mjölk, standard
2 dl hallon

Gör så här

1. Vispa smör och 1½ dl socker poröst.

2. Tillsätt en äggula i taget under vispning.Tillsätt sedan mjöl, bakpulver och mjölk. Blanda väl.

3. red ut smeten i en liten långpanna som du klätt med bakplåtspapper. Strö på hallon.

4. Vispa äggvitorna till hårt skum och tillsätt 2½ dl socker, lite i taget. Vispa tills du fått en vit och fin maräng.

5. Bred marängen ovanpå smeten och hallonen. Grädda i nedre delen av ugnen i 175° minuter, men akta så att inte marängen bränns.

6. Låt svalan och skär sedan upp i lämpliga bitar.