



DESSERT

Marengstærte med vaniljecreme og frisk frugt.

Ingredienser dej:

125 gr. Smør blødt
100 gr. Sukker
3 stk. Æggeblommer
1 tsk. Bagepulver
1 tsk. Vaniljesukker
100 gr. Mel
1,5 dl. Mælk

Antal personer: 4

Ingredienser marengs:

3 stk. Æggehvider
125 gr. Sukker
100 gr. Mørk chokolade

Ingredienser vaniljecreme:

2 dl. Flødeskum
2 dl. Creme fraiche 18 %
2 spsk. Sukker
1 tsk. Vaniljesukker
Frisk frugt i mundrette stykker

Fremgangsmåde: Smør og sukker røres lyst og skummende. Æggeblommer tilsættes, bagepulver, vaniljesukker og mel sigtes sammen og røres i dejen skiftevis med mælken. Fordel dejen i en bradepande foret med bagepapir. Bag kagen på ovns nederste rille i 20-25 minutter ved 200°, til den er gylden og gennembagt.

Marengs: Imens røres æggehviderne helt stive, rør sukker i de stive æggehvider og blandingen piskes til marengs. Til sidst vendes det grofthakkede chokolade i marengsen.

Tag kagen ud af ovnen og fordel marengs på toppen. Stil kagen tilbage i ovnen og bag den i ca. 30 minutter ved 200°, til marengslaget er gyldent og sprødt. Tag kagen ud og lad den afkøle 15 minutter i formen. Herefter tages kagen op af formen vha. bagepapiret og stilles til afkøling på ovnrusten.

Creme: Rør cremen sammen af creme fraiche, flødeskum, sukker og vaniljesukker. Træk bagepapiret af kagebunden og sæt den på det fad den skal serveres på. Marengsen kan godt gå lidt i stykker, når papiret trækkes af, men det gør ikke noget. Marengsen bliver alligevel dækket af creme.

Fordel vaniljecremen ovenpå marengslaget og pynt til sidst med frisk frugt i mundrette bider. Lad gerne kagen trække et par timer inden servering, så marengs, vaniljecreme og frugt kan nå at »sætte sig«.