

---

## DESSERT

### *Fuglerede m. frugt*

#### Ingredienser:

Antal personer: 4

- 4 stk. Æggehvider
- 1 tsk. Eddike
- 200 g. Sukker
- 50 g Kokosmel
- 1 stk. Mango
- 1-2 skiver Ananas
- ¼ l. Piskefløde
- 1-2 stk. Tvebak
- 8 stk. Makroner (små)
- 2 stk. Æggeblommer
- 20 g. Sukker
- 2 tsk. Vaniljesukker
- 10 g. Maizena
- 2 dl. Mælk
- 50 g. Chokolade (mørk)

**Fremgangsmåde:** Start med at piske æggehviderne tilsat en tsk. eddike. Det tager tid at piske dem stive, tilsæt sukkeret lidt ad gangen. Beklæd en bageplade med bagepapir, lav en runddel af 2/3 af marengsdejen, kom resten af dejen i en sprøjtepose (plastpose der er snittet et hjørne af), og »byg« så en kant som ræling på marengsen. Sæt den i ovnen ved ca. 160° i 30-50 min. **Kagecremen:** Æggeblommer, sukker og vanilje piskes sammen, derefter piskes maizena og 1 dl. af mælken i. Resten af mælken koges, i en lille gryde, hvorefter cremeblandingen kommes i og piskes godt igennem til det tykner. Tag en flad tallerken og læg film over, hæld derefter cremen i tallerkenen og lad cremen køle af. Vend tallerkenen over marengsbunden, så reden får en bund af kagecremen. Kom tvebak og makroner i en plastpose og knus til grov rasp. Skræl mangoen og skær den i tern, skær også ananas i tern. Læg den afkølede fuglerede på et fad, smør kagecremen i reden, drys med makronrasp, læg frugtstykkerne på, pisk fløden og pynt med skummet. Riv lidt chokolade groft som slutpynt.