



## DESSERT

### *Frugtkage m. marengslåg.*

#### **Ingredienser:**

**4 personer**

- 4 stk. Æggehvider
- 200 gr. Sukker
- 100 gr. Mørk chokolade
- 1 tsk. Vaniljesukker
- 1 tsk. Eddike
- 1 stk. Lagkagebund
- 100 gr. Solbær syltetøj
- 4 stk. Æbler
- 2 dl. Piskefløde
- 2 dl. Creme fraiche 18 %

**Fremgangsmåde:** Pisk æggehvider tilsat eddike godt, tilsæt sukker og vanilje, pisk det helt stift, knus chokoladen og bland det med. Læg et stykke bagepapir på en bageplade, tegn skålen der skal bruges til desserten og bred marengsmassen ud så »låget« passer til skålen. Bages i ovnen ved 180° til den har taget en pæn lysebrun farve. Pisk fløden til skum, bland creme fraichen i, skræl og riv æblerne og bland i fløden.

Læg lagkagebunden i skålen, smør et lag syltetøj ovenpå, derefter fløde/æble blandingen og til sidst det afkølede marengslåg.

PS: Mange andre frugter kan også bruges til desserten. Prøv at lave en glad smiley i marengsen med chokoladeknapper inden den sættes i ovnen.