

Marengsbund m. frugter og flødeskum.

Ingredienser:

Antal personer: 4

- 4 stk. Æggehvider
- 1 tsk. Eddike
- 200 gr. Sukker
- 4-6 stk. Blommer
- ½ stk. Fersken (dåse)
- ½ stk. Små pærer (dåse)
- 2-3 stk. Æbler
- 8 stk. Tvebakker
- 2,5 dl. Piskefløde
- 1 tsk. Vaniljesukker
- 1 tsk. Maizena

Fremgangsmåde: Pisk æggehviderne med en elpisker, skal være meget stive, tilsæt eddike og lidt sukker og pisk videre, tilsæt det sidste sukker og pisk godt igennem. Læg papir på en bageplade og læg marensdejen i en cirkel som en stor tallerken, lav »en kant« yderst og bag midt i ovnen i en times tid ved 125°.

Knus tvebakkerne i en plastpose til grov rasp, fordel det på den afkølede kage, skræl æblerne og riv dem groft, fordel dem ovenpå raspen. Tilsæt vaniljesukker i fløden, pisk til skum og læg et godt lag ovenpå de revne æbler. Tag den halve fersken og læg den i midten ovenpå fløden, flæk de små pærer, del blommerne i halve eller både og fordel det lidt fikst undenom solen i midten.