



DESSERT

Iskall jordgubbssoppa med italiensk maräng

Kock: **Helena Ekman** Tid: **45 min** Portioner: **8**



Ljuvlig kall jordgubbssoppa som går att förbereda dagen innan du ska servera den. Jag serverade med italiensk maräng men det går bra med grädde eller vaniljglass också. Alla gillar denna - barn som vuxna!

<https://www.instagram.com/reel/CivAwYqjEda/?igshid=YmMyMTA2M2Y=>

Jordgubbssoppa ska stå minst 1 h i kylan för att svalna. Kan också stå över natten.



INGREDIENSER

Jordgubbssoppa

300 g färska jordgubbar

1 st limezest

1/2 st limesaft

1 tsk vaniljsocker (el annan vaniljvariant)

1/2 dl strösocker

2,5 dl vatten

Italiensk maräng

1/2 dl strösocker

4 tsk vatten

1 st äggvita

1 msk strösocker

Garnering

1/2 st limesaft

2 msk strösocker

8 st citronmeliss blad

GÖR SÅ HÄR

1

Soppan:

1. Dela jordgubbarna i halvor och lägg i en kastrull.
2. lägg i limezest, limesaft, vaniljsocker, strösocker och vatten.
3. Låt koka i ca 15 min under lock.
4. Sila av jordgubbsoppan och tryck ut det sista i jordgubbarna. Låt sedan stå kallt i minst 1 h.

2

Marängen:

5. Lägg 1/2 dl socker & vatten i en kastrull och låt det koka till ca 130 grader, tar några minuter efter det börjat koka.
6. Under tiden, vispa äggvita lagom hårt. Tillsätt 1 msk socker och vispa hårt.
7. Fortsätt att vispa och tillsätt nu den kokande sockermassan sakta. Vispa hela tiden och fortsätt sedan ca 5 min efter att allt är tillsatt för att få en fin glans & marängen blivit sval.
8. Forma till 8 ägg.

3

Garnering:

9. Pressa lime på en tallrik och lägg sockret på en annan tallrik.
10. Ta 8 snygga glas och doppa först i limesaft och sedan i socker.
11. Häll upp den iskalla jordgubbsoppan i glaset.
12. Garnera med marängen och citronmeliss.