



DESSERT

Dessert med varma hjortron, nötkrisp & maräng

Kock: **Isabella Bruckner** Tid: **60 min** Portioner: **4**



Ljuvlig dessert med syrliga hjortron, söta spröda maränger och krispiga nötter med smak av kardemumma. Servera gärna med vispad grädde eller kesella.

INGREDIENSER



225 gram frysta hjortron

1 deciliter socker

1.5 deciliter vispgrädde

2 deciliter nötter av valfri sort, t ex hasselnötter, valnötter och mandlar

1 matsked ljus sirap

kardemumma

Maränger

2 stycken äggvitor

1 deciliter socker

0.5 tesked citronsaft

GÖR SÅ HÄR

- 1** Börja med att förbereda marängerna. Sätt ugnen på 125 grader. Vispa äggvitor och citron med elvisp på medelhastighet i en bunke. När skummet vitnat och lyfts ordentligt tillsätter du försiktigt lite socker i taget. Öka hastigheten och vispa till en fast maräng. Fyll en spritspåse med marängsmet och spritsa ut små maränger på en plåt med bakplåtspapper. Grädda mitt i ugnen cirka 45 minuter.
- 2** Blanda hackade nötter, sirap och kardemumma i en bunke. Fördela blandningen på en plåt med bakplåtspapper. Rosta i ugnen cirka 10-15 minuter på 175 grader.
- 3** Värm frysta hjortron och socker i en kastrull. Sjud några minuter och rör om några gånger under tiden.
- 4** Ta fram serveringsglas och fyll upp och varva med krossad maräng, vispad grädde, nötkrisp och hjortron. Toppa med hel maräng och servera direkt.