DESSERT

# Dessert med varma hjortron, nötkrisp & maräng

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

60

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.