



Marängtårta med kiwi och jordgubbar

Kock: **Karin Högberg** Tid: **120 min** Portioner: **4**



Maräng, grädde, frukt & bär. Genialiskt enkelt och underbart gott!



INGREDIENSER

3 äggvitor
1 dl socker
1.5 dl socker
1 dl vatten

Garnering

3 dl grädde
4 zespri gröna kiwi (skalade och skivade)
3 dl färska jordgubbar

GÖR SÅ HÄR

1

Vispa äggvitorna och sockret till en vit maräng.

2

Blanda vattnet och sockret i en kastrull och koka upp tills sockret är smält och du har en sockerlag. Häll den varma lagen i marängsmeten medan du vispar. Vispa i ytterligare 15 min.

3

Forma en rund tårta av marängen på en plåt med bakplåtspapper. Grädda längst ner i ugnen på 125 grader i ca 60-90 min.

4

Garnera tårtan med vispad grädde, skivad kiwi och jordgubbar.