



Krispig marängtårta med smörkräm och bär

Kock: **Karin Walker** Tid: **90 min** Portioner: **10**

Världens godaste tårta om du frågar mig. Gör du dubbel sats, två långpannor, så får du en bamsetårta som räcker till många!



INGREDIENSER

5 stycken äggvitor
3 deciliter strösocker
3 deciliter puffat ris

Smörkräm

5 stycken äggulor
1 deciliter strösocker
1 deciliter vispgrädde
1 matsked mjöl
100 gram smör
2 teskedar vaniljsocker

Garnering

5 deciliter grädde
3,5 deciliter färska bär
30 gram smält mörk choklad



GÖR SÅ HÄR

1

Sätt ugnen på 125 grader och lägg ett oljat smörpapper på en plåt. Vispa äggvitor och socker till ett fast skum (det tar lång tid) och vänd sedan ner riset. Klicka och smeta ut marängsmeten på plåten och grädda i ca 1 timme.

2

Lägg alla ingredienser till smörkrämen, utom smör och vanilj, i en kastrull och sjud sakta under ständig omrörning. När krämen tjocknat ta kastrullen från plattan och blanda i bitar av smöret några i taget. Vispa krämen slät och rör sist ned vaniljen och låt krämen svalna.

3

När marängen kallnat, dela den på mitten, lägg smörkrämen mellan och garnera med grädde, smält choklad och bär.