



DESSERT

Mumsig minipavlova till fest!

Kock: **Karin Walker** Tid: **60 min** Portioner: **8**



Det här är den perfekta efterrätten till fest då du kan göra marängerna och lemoncurden i förväg!

Har du inte tid och lust att göra egen lemoncurd finns det färdig på burk att köpa och den är nästan lika god ;-)



INGREDIENSER

2 äggvitor
2 dl socker
2 tsk maizena
1 tsk citronsaft

Lemoncurd

2 äggulor
1 ägg
2 dl strösocker
2 st citroner, saft och rivet skal
100 g smör

Topping

5 dl grädde
2.5 dl lemoncurd, ca
8 dl färska bär eller frukter, ca

GÖR SÅ HÄR

- 1** Marängerna: Sätt ugnen på 150 grader.
- 2** Vispa vitorna till hårt skum och tillsätt sockret lite i taget och sedan citronsaften. Vispa på tills smeten ser glansig ut och rör sist ned maizenastärkelsen.
- 3** Lägg smeten i en sprits, spritsa runda bottnar gärna med en kant eller små toppar på sidan på oljat bakplåtspapper. Det blir helt ok om du klickar ut smeten också.
- 4** Grädda i mitten av ugnen och sänk temperaturen efter 10 minuter till 100 grader och grädda ytterligare ca 30 minuter, låt dem svalna på galler och förvara de sedan torrt tills de ska ätas.
- 5** Lemoncurden: Tvätta citroner, riv skalet fint och pressa ut juicen.
- 6** Vispa äggulor, ägg och 2 dl socker några minuter i en skål. Ställ skålen i vattenbad och tillsätt citronskal och juice. Rör tills krämen tjocknat, ca 10-20 minuter.
- 7** Skär smöret i bitar och klicka i det under omrörning tills det smält. Låt krämen svalna och spara den i en burk i kylan.
- 8** Montering: När marängerna kallnat, garnera med vispad grädde, lemoncurd och bär eller frukter som du gillar.