DESSERT

Marängsviss

Kock: **Per Morberg** Tid: **60 min** Portioner: **4**

60

Det man gillar som barn, gillar man nästan alltid som vuxen. Lägg till tid för glassens frystid.

Fördelen är att denna rätt går relativt snabbt att bereda, särskilt om du har kvar vaniljglass från en tidigare sats. Går självfallet även bra med köpt glass men tänk på att det ska vara bra kvalitet i så fall.

INGREDIENSER

VANILJGLASS
2.5 dl vispgrädde
2.5 dl mjölk
1 st vaniljstång
5 st äggulor
1 dl strösocker

MINIMARÄNGER, ca 60 st
2 st äggvitor
1.25 dl strösocker

CHOKLADSÅS
2 dl vispgrädde
0.5 dl strösocker
1 dl kakaopulver
2-3 msk ljus sirap
några saltflingor

SERVERING
2 dl vispgrädde
2 st bananer
ev. rostad flagad mandel

GÖR SÅ HÄR

1. Vaniljglass: Koka upp grädde, mjölk och vaniljstången som delats på längden, i en kastrull.

2. Vispa samman äggulor och socker i en bunke och sjud blandningen i ett vattenbad. Häll i gräddmjölken i äggen under vispning. Ställ att svalna i ett kallt vattenbad. Ställ sedan i kylen så att smeten blir riktigt kall.

3. Ta upp vaniljstången ur smeten. Skrapa ur fröna och blanda dem i smeten. Frys smeten i glassmaskin. Utan glassmaskin: Häll smeten i en bunke och ställ i frysen. Rör om ordentligt i smeten var tjugonde minut tills glassen har fast konsistens, ca 4 timmar.

4. Maräng: Värm ugnen på 100 grader. Vispa äggvitorna till ett hårt skum i perfekt rengjord skål. Tillsätt sockret, lite i taget, under fortsatt vispning. Vispa till en fast marängsmet.

5. Lägg smeten i en sprits och spritsa ut små maränger på en plåt med bakplåtspapper. Grädda marängerna mitt i ugnen i cirka en timme, tills de lossnar från pappret och känns torra. OBS! Öppna inte ugnsluckan under gräddningen.

6. Chokladsås: Blanda alla ingredienser i en kastrull och koka upp under omrörning, i ca 5 minuter eller till simmig konsistens.

7. Servering: Vispa grädden. Varva maränger, grädde, skivade bananer, glass och chokladsås på ett fat. Garnera eventuellt med flagad mandel.