BAKA

Sommartårta - Summer Cake

Kock: **Roy Fares** Tid: **45 min** Portioner: **10**

Marängbottnar, vispad grädde och massor med färska bär känns sommar och sol. Lika gott året runt men såklart extra gott med våra svenska bär.

45

INGREDIENSER

Marängbottnar
180 g mandelmjöl (3 1?2 dl) eller motsvarande mängd skållad, skalad och malen sötmandel
180 g florsocker (3 dl)
180 g äggvita (6)
35 g strösocker (2 1?2 msk)
145 g florsocker (2 1?2 dl)
1 citron, rivet skal
några droppar röd karamellfärg

Fyllning
500 g vispgrädde (5 dl)

Garnering
valfria färska bär

GÖR SÅ HÄR

1. Marängbottnar: Sätt ugnen på 170 grader.
Blanda mandelmjöl och 180 gram florsocker.
Vispa äggvitan till fast skum, tillsätt strösocker och 145 gram florsocker och fortsätt vispa tills marängen blivit styv. Vänd med en slickepott ner mandelmjölblandningen, citronskal och karamellfärg. Blanda väl men försiktigt, annars kan marängen sjunka ihop.

2. Spritsa ut 4 runda marängbottnar, cirka 18 cm i diameter, på plåt med bakplåtspapper. Det går också bra att stryka ut runda bottnar med hjälp av en palett.
Grädda bottnarna mitt i ugnen i 15 minuter. Låt bottnarna svalna på plåten.

3. Vispa grädden till fyllningen, fördela den jämnt mellan bottnarna och avsluta med grädde på toppen. Garnera tårtan med massor av färska bär.