



01

sep 2016

## Hur du lyckas med kristyren

Skribent: **Sandra Lindberg**

Så är det dags för julbaket att ta fart igen och idag är det pepparkakor som gäller. Dock är det inte själva pepparkakorna vi ska fokusera på utan hur man gör den perfekta kristyren som både ger en grym konsistens, färg och smak!

Det jag brukar göra är att blanda följande ingredienser: 1 äggvita 1 msk pressad citronsaft 4-5 dl florsocker. Jag börjar med att vispa min äggvita riktigt ordentligt så den blir fluffig och får en hårdare konsistens. Tillsätter sedan citron och portionerar i florsockret för hand. Tips är att använda er av en sil. Citronsaft använder jag mig av framförallt för smakens skull men också för färgen. Citronsaften gör så att glasyren får en mer vit karaktär. Detta går även att åstadkomma med ättika. OBS! Har ni tänkt att äta pepparkakorna föreslår jag att ni däremot använder citron! För fler tips kan ni kika in på bloggen -> [www.halsojunkie.se](http://www.halsojunkie.se)!

