DESSERT

Jordgubbstrifle med rabarbercurd och nötmaräng

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **90 min** Portioner: **8-10**

Trifle är en sorts tårtdessert som byggs upp lager på lager, här i portionsglas, men den kan även göras i en stor skål.

Jordgubbar, rabarbercurd och krossade nötmaränger i en härlig blandning - perfekt sommardessert!
Recept på rabarbercurd hittar du här. Förbered gärna curd och maränger dagen innan så går det lätt att slänga ihop den här desserten strax innan den ska serveras.
Receptet räcker till ca 8-10 portioner, beroende på hur stora glas man använder.
Blir det maränger över? Spara dem i en lufttät burk, de är goda att äta som tillbehör till glass.

INGREDIENSER

1 liter jordgubbar
3 dl rabarbercurd
3 dl vispgrädde
Nötmaränger
3 st äggvitor, gärna rumstempererade
1 tsk citronsaft
2 dl strösocker
50 g hasselnötter

GÖR SÅ HÄR

1. Nötmaränger. Sätt ugnen på 125 grader. Vispa äggvitorna ett par minuter med elvisp, tillsätt citronsaften och fortsätt vispa till ett fast skum. Tillsätt sockret lite i taget och vispa till en blank och fast maräng. Mixa nötterna fint och vänd ner i marängsmeten. Klicka eller spritsa ut till små maränger på en plåt med bakplåtspapper. Grädda i nedre delen av ugnen ca 45-50 minuter eller tills de känns torra. Låt svalna.

2. Krossa marängerna grovt. Skölj och ansa jordgubbarna, skär i skivor. Vispa grädden lätt.

3. Varva rabarbercurd, krossade maränger, jordgubbar och grädde i portionsglas. Toppa med en halv jordgubbe.