BAKA

Pepparkaksmaränger

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **90 min** Portioner: **100**

90

Söta maränger med smak av pepparkaka. Ät dem som de är eller till en god vaniljglass. De blir fina att dekorera dina desserter med i jul. Det blir 100 små eller 50 lite större maränger.

Ett smarrigt efterrättstips är att göra en marängsviss med rårörda lingon istället för banan, vit choklad istället för chokladsås, vaniljglass, vispad grädde och som pricken över i:et dessa maränger.
Använd gärna egengjord pepparkakskrydda, recept hittar du här!
Tänk på att använda väl rengjorda redskap när du vispar maräng. Använd en rostfri bunke. I plastbunkar gömmer sig fettrester som förstör marängen. Det är även väldigt viktigt att ingen äggula kommer med när du separerar vitan från gulan. Får man äggvita över när man bakar, kan man låta den stå och lufta sig i kylskåp något dygn, då passar den sedan utmärkt att vispa maräng utav. Låt den gärna stå framme i rumstemperatur någon timme innan den ska vispas.

INGREDIENSER

1 dl äggvita
1 tsk citronsaft

1 dl strösocker
1 dl florsocker
1 tsk pepparkakskrydda
Att strö över
1 msk kanel

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 100 grader.
2. Vispa äggvita ett par minuter med elvisp eller i maskin.
3. Tillsätt citronsaft och fortsätt vispa någon minut innan strösockret tillsätts lite i taget. Vispa till en blank och fast maräng.
4. Sikta florsockret och vänd försiktigt ner det tillsammans med pepparkakskryddan i marängsmeten. Tillsätt lite extra krydda om du vill ha ännu tydligare smak av pepparkaka.
5. Klicka eller spritsa ut på bakplåtspapper. Strö över kanel. Torka marängerna i ugnen ca 1 timme.