



Björnbärskompott med maräng

Ingredienser 8 personer

550 g	björnbär
2 dl	rödvin
1 dl	strösocker
2 krm	kardemumma, mald
1 krm	kanel, mald
0,5 st	vaniljstång
2 tsk	maizena majsstärkelse
8 st	små ugnssäkra koppar

Maräng:

3 st	äggvitor
2 dl	strösocker

Tillagning

Björnbärskompotten kan göras i förväg och stå i sina små ugnssäkra koppar. Lägg på marängtäcknet och grädda dem strax före servering.

1. Blanda björnbär i en kastrull med rödvin, socker, kardemumma, kanel och vaniljstång snittad på längden. Koka upp och låt sjuda under lock ca 10 min.
2. Vispa ner majsstärkelsen utrörd i lite kallt vatten. Koka upp så att kompotten tjocknar. Låt den svalna. Lyft upp vaniljstången och skrapa ner vaniljkornen i kompotten. Fördela den i 8 koppar. Ställ dem åt sidan.
3. Vid servering: Sätt ugnen på 225° ca 15 min före servering. Vispa äggvitorna i en rundbottnad skål först på låg hastighet ca 2 min och därefter på hög hastighet.
4. Tillsätt sockret lite i taget. Vispa tills skummet är blankt och går att forma till toppar. Spritsa eller skeda marängsmeten över kompotterna. Grädda i övre delen av ugnen ca 7 min. Servera dem varma.