



Krispig marängtårta med citronkräm

Ingredienser 10 personer

4 st	äggvita
2 dl	strösocker
3 dl	puffat ris
1 tsk	smör, till långpannan

Fyllning

4 st	äggula
1 dl	strösocker
1 msk	vetemjöl
1 dl	vispgrädde
1 st	citron, pressad saft
75 g	smör

Garnering

3 dl	vispgrädde
1 paket	jordgubbar, färska

Tillagning

Det finns anledning att kalla detta för världens godaste tårta. En söt och krispig marängbotten som läggs ihop med syrlig citronkräm emellan och toppas med fluffig grädde blir så god att man gärna gör den om igen. Tårtbotten gräddas länge i svag ugnsvärme. Är det svårt att få tag på jordgubbar kan tårtan dekoreras med flisad mörk choklad och rivet citronskal eller krossad daim.

1. Sätt ugnen på 125°.
2. Vispa äggvitorna till halvhårt skum, tillsätt socker och fortsätt vispa till hårt skum. Vänd ned riset. Bred ut smeten på smort bakplåtspapper i en 30 x 40 cm stor långpanna.
3. Grädda mitt i ugnen ca 1 timme och 20 min. Låt tårtbotten svalna lite i långpannan innan du vänder upp den och drar bort papperet.
4. **Fyllning:** Lägg allt utom smöret i en kastrull. Vispa och sjud tills krämen tjocknar, det är viktigt att den inte kokar. Ta bort kastrullen från plattan och rör ner smöret. Låt krämen kallna.
5. **Garnering:** Dela tårtbotten på mitten och lägg krämen emellan. Vispa grädden och bred den ovanpå. Dekorera med jordgubbar.