

Sju maffiga marängtårtor

Just nu kan vi inte få nog av smarriga maränger med sommarens bär.



Foto: Annika Broman

Marängtårta

Ingredienser 4 personer

50 g	mandelspån
0,5 påse	maränger
2 st	ägg
2 msk	socker
2,5 dl	vispgrädde
200 g	nutella, (färdigköpt nötkräm)
1 st	marängbotten
	smält blockchoklad
	jordgubbar eller andra bär

Tillagning

Maffiga tårtan som är enkel att göra på färdigköpta bottnar.

1. Rosta mandeln lätt i en torr stekpanna.
2. Dela äggen i gulor och vitor. Vispa äggulor med 1 mat-sked socker. Vispa äggvitor med 1 matsked socker. Vispa grädden. Blanda ihop allt försiktigt med hälften av mandelpåsen.
3. Lägg den färdigköpta marängbotten i en springform.
4. Varva vispet och maränger och nutella ovanpå marängbotten. Strö mandelspån överst. Ställ in i frysen.
5. Vid servering, ringla choklad över tårtan (smält choklad i en plastpåse i varmt vatten och klipp ett litet litet hål). Dekorera med bär.



Foto: Bo Ingvar Jönsson/ Hembakningsrådet

Pavlovarulltårta

Ingredienser 8 - 10 bitar

5 st	äggvitor, rumsvarma
1 tsk	ättika
2,5 dl	strösocker, gärna finkorningt
2 tsk	majsstärkelse
1 tsk	vaniljsocker

Fyllning och garnering:

3 dl	vispgrädde
	jordgubbar, i skivor
	kiwi, i skivor

Tillagning

Pavlova är en klassisk nyzeeländsk marängtårta. Tårtan har fått sitt namn efter den ryska ballerinan Pavlova som besökte Nya Zeeland på 1920- talet. Här har vi gjort en rulltårta av tårtan!

1. Sätt ugnen på 175°.
2. Lägg ett bakplåtspapper i en långpanna och vik upp kanterna så det bildas en form 30 x 40 cm. Klipp jack i hörnen så går de lättare att forma.
3. Vispa äggvitor och ättika i en ren och torr skål tills det blir som raklödder.
4. Tillsätt hälften av sockret, lite i taget under fortsatt vispning.
5. Blanda resten av sockret med majsstärkelse och vaniljsocker. Fortsätt vispa ner lite sockerblandning i taget.
6. När allt socker är tillsatt och det är ett hårt skum, breds smeten ut på bakplåtspappret.
7. Grädda mitt i ugnen tills ytan fått lite färg, ca 15 minuter.
8. Ta ut långpannan, sockra lite på kakan och stjälp upp på bakplåtspapper. Dra bort papperet och låt kakan svalna.
9. Vispa grädden till ganska hårt skum. Ta undan lite av grädden till att dekorera med och bred resten över kakan. Fördela skivade jordgubbar över.
10. Rulla samman ganska löst och lägg på ett serveringsfat. Spritsa gräddrosor och dekorera med kiwi.

Obs! Vispgrädde och kiwi bör inte blandas, därför ligger den skivade frukten bara som dekoration.



Foto: Lars Paulsson

Blåbärs- och marängglass

Ingredienser 6 personer

5 dl	vispgrädde
0,5 dl	florsocker
2 st	äggulor
50 g	små marängar
1 l	blåbär

Tillagning

1. Vispa grädden hårt. Vispa i florsocker, äggulor och hälften av blåbären.
2. Varva blåbärsgrädden med marängerna i en avlång eller rund form.
3. Täck med plastfolie och låt glassen stå i frysen minst 5 timmar.
4. Doppa formen i vatten och stjälp upp glassen på ett fat. Garnera med resterande blåbär.



Foto: Stewen Quigley

Hallonmarängtårta

Ingredienser 6 personer

1 msk	smör
4 st	äggvitor
1,75 dl	strösocker
150 g	philadelphiaost
2 dl	crème fraiche
1 tsk	vaniljsocker
1 msk	florsocker
125 g	hallon, helst färska (knappt 3 dl)
	hallon, till servering

Tillagning

Detta är en underbar dessert med mjuk maräng, hallon och lite syrlig smak av philadelphiaost och creme fraiche. Hallonen kan bytas ut mot andra bär, t ex jordgubbar.

1. Sätt ugnen på 175°. Klä en bakform 25x30 cm inuti med bakplåtspapper. Smält smör och pensla papperet noga med smält smör för att inte marängsmeten ska fastna. Tina frysta hallon och låt dem rinna av.
2. Vispa äggvitorna till mjukt skum, tillsätt sockret i omgångar under tiden du vispar. Fortsätt vispa tills smeten är tjock och blank, 8-10 minuter. Bred ut smeten i formen och grädda i nedre delen av ugnen 20 minuter. Stjälp upp den på smörpapper med strösocker. Låt den svalna.
3. Vispa färskost och creme fraiche till en slät smet. Blanda i vanilj- och florsocker. Bred ut smeten på marängbotten, men lämna en bit på sidorna.
4. Strö över hallon och rulla ihop rulltårtan hårt med hjälp av det sockrade papperet och låt den ligga kallt en stund. Servera med extra hallon.



Foto: Ulf Svensson

Ullas Budapestrulle

Ingredienser 8 bitar

6 st	äggvitor
0,5 tsk	saft, av pressad citron
3 dl	strösocker
2 msk	marsanpulver, (för kallrörd vaniljsås)

Fyllning

3 dl	vispgrädde
420 g	persikor
1 st	banan

Tillagning

Klassisk favorit som här bakas med marsanpulver och utan nötter.

Perfekt när man har fått äggvitor över. Fruktyllningen kan enkelt varieras efter årstid och smak. Marängsmeten spritsas ut vilket gör att den inte spricker när den rullas ihop.

1. Sätt ugnen på 175°. Vispa äggvitorna med citronsaft och 1 dl av sockret till skum på medelhastighet. Tillsätt sedan resterande socker, marsanpulver och fortsätt vispa på högsta hastighet till styvt skum.

2. Spritsa ut smeten med 1 cm mellanrum på ett smort och lätt mjölat bakplåtspapper. Lämna en kant på ca 3 cm runt om. Grädda i mitten av ugnen ca 20 min. Låt stå ca 5 minuter innan den stjälpes upp på ett sockrat bakplåtspapper. Låt kallna.

3. Vispa grädden ganska hårt. Låt persikorna rinna av väl. Skär dem i små bitar. Skär bananen i tärningar och blanda med grädden. Bred ut över marängen och rulla försiktigt ihop från långsidan. Pudra över florsocker strax före servering.



Foto: Agneta Thorsén

Marängpaj med vinbär

Ingredienser 10 bitar

Pajdeg

150 g	vetemjöl
1 dl	havregryn
2 msk	strösocker
125 g	smör, i kuber
2 msk	vatten

Fyllning

2 dl	lätt crème fraiche
0,5 dl	florsocker
0,5 st	citron, rivet skal
2 dl	röda vinbär
0,5 msk	potatismjöl

Maräng

2 st	äggvitor
1 dl	strösocker

Tillagning

På te- och kaffehus i England kan man alltid få en citronmarängpaj.

Här försvenskar vi fyllningen till lätt crème fraiche med röda vinbär.

1. **Pajdeg:** Hacka samman de torra ingredienserna i matberedare.

Tillsätt vattnet och kör ihop till en deg.

2. Tryck ut degen i en pajform gärna med löstagbar kant (12x35 cm eller rund pajform ca 24 cm i diameter). Pricka degen med en gaffel på några ställen. Låt vila i kylen ca 30 min. Sätt ugnen på 200°.

3. Grädda mitt i ugnen 12-15 minuter. Sänk ugnsvärmen till 175°.

4. **Fyllning:** Blanda crème fraiche, florsocker och rivet citronskal.

Bred ut krämen i det förgräddade pajskalet. Fördela vinbären blandade med potatismjöl över.

5. **Maräng:** Vispa äggvitorna till skum. Tillsätt sockret under fortsatt vispning till en seg och blank marängmassa. Spritsa eller klicka ut marängsmeten över vinbären.

6. Grädda mitt i ugnen ca 15 minuter tills marängen stelnat och fått lite färg. Serveras lite ljummen.



Foto: Ulf Svensson

Chokladpavlova med körsbär

Ingredienser 8 bitar

Chokladmaräng:

6 dl florsocker
4 st äggvitor
65 g mörk choklad
3 msk kakao

Ljus chokladmousse:

150 g mjölkchoklad
4 dl vispgrädde

Fyllning:

1 dl körsbärssylt
100 g jordgubbar
100 g hallon

Garnering:

färska bär

Tillagning

God marängbotten med choklad, chokladmousse och färska bär smakar som en dröm. Vinbär med sin goda syra passar bra ihop med det söta.

- Chokladmaräng:** Sätt ugnen på 160°. Blanda florsocker och äggvita i en skål och ställ i vattenbad på plattan. Värm smeten till 55°. Vispa lätt under tiden. Vispa sedan med elvisp tills marängen svalnat helt.
- Smält chokladen i mikrovågsugn. Vänd i kakaon och sedan den smälta chokladen i marängen. Bred ut 2 rundlar ca 20 cm på ett smort bakplåtspapper. Grädda i mitten av ugnen ca 20 minuter. Låt svalna.
- Ljus chokladmousse:** Smält chokladen i mikrovågsugn eller i vattenbad på spisen. Vispa grädden lätt. Vänd ihop allt försiktigt. Låt stå i kylan för att bli något mer fast, 2-3 timmar.
- Lägg körsbärssylt på ena botten, skär jordgubbarna i mindre bitar. Fördela jordgubbsbitarna och hallon över. Bred på hälften av chokladmoussen.
- Lägg på den andra botten och bred på resten av chokladmoussen. Garnera med färska bär.