

Citronmarängkakor

Recept på läckra småkakor med maräng som smälter i gommen.

cirka 30 styck



Lite träning krävs



up to 180 Min.



Ingredienser:

Mördeg:

100 g smör
0,5 dl socker
1 st äggulor
0,5 tsk Dr. Oetker Bakpulver
2 dl vetemjöl
0,5 - 1 tsk Vaniljtaster

Maräng:

2 st äggvitor
salt
1,2 dl strösocker
Dr. Oetker gelfärg gul gul

Fyllning:

100 g lemon curd

1 Maränger:

Separera äggulorna och äggvitorna. Det får inte finnas någon äggula i vitorna. Spara äggvitorna i en skål samt en av äggulorna i en annan skål. Äggulan behövs i mördegen. Vispa äggvitor och salt i en ren och torr skål till ett hårt skum. Tillsätt socker lite i taget medan du fortsätter vispa. Fortsätt vispa några minuter när allt socker är tillsatt.

- 2 Sätt en stjärntyll på en spritspåse. Rita några ränder med gul gelfärg på insidan av spritspåsen. Fyll påsen försiktigt med marängsmet. Spritsa ut små maränger (ca 2-2,5 cm i diameter) på en bakpappersklädd plåt. Grädda marängerna 60-80 graders ugn i 1,5-2 timmar tills de är helt torra. Sänk temperaturen om marängerna börjar bli mörka. Om möjligt, använd cirkulationsluft eller öppna ugnsluckan regelbundet för att påskynda torkningen. När marängerna är krispiga inuti ta ut dem för att svalna och sätt ugnen på 180 grader.

3 Mördeg:

Förbered mördegen medan marängerna är i ugnen. Vispa smör och sockret till en ljus smet. Tillsätt äggulan under vispning. Blanda mjöl, bakpulver och vanilj separat och tillsätt i smörblandningen. Blanda degen försiktigt och noga. Kyl degen i kylskåp ca 30 minuter.



- 4 Rulla degen till små bollar 1,5 cm i diameter. Placera bollarna på en bakplåtspappersklädd plåt. Tryck med fingrarna ut små halvcentimeter tjocka rundlar. Grädda i 180 grader ca 10 minuter tills kakorna har fått lite färg. Låt kakorna svalna helt innan de garneras.

- 5 **Garnering:**
Garnera kakorna strax innan servering. Toppa varje kaka med 1/3-1/2 tsk lemon curd. Toppa med en maräng. Förvara i en lufttät burk om det behövs, vid rumstemperatur eller något svalare. Kakorna ska inte förvaras i kylskåp.

