

# Marängtårta med hallon

Recept på en ljuvlig sommardröm. Marängbottnar som varvas med hallonkräm och toppas utav färska hallon. Som att ta en tugga utav svensk sommar!

10 - 12 portioner



Lite träning krävs



up to 180 Min.



## Ingredienser:

### Marängbottnar:

3 st ägg M/L  
180 g socker  
1 msk citronsaft

### Hallonkräm:

2,5 dl vispgrädde  
2 dl creme fraiche 38%  
6 msk florsocker  
cirka 1 - 3 msk hallonsaft koncentrerad

### Dekoration:

cirka 500 g frysta hallon färska  
florsocker

## 1 Marängbottnar:

Blanda äggvitor, socker och pressad citron i en värmetålig skål eller bunke. Placera skålen över en kastrull med sjudande vatten. Värm marängsmeten över vattenbad och rör om tills sockret löst sig. Sätt ugnen på 130 grader varmluft. Lägg bakplåtspapper på två plåtar.

- 2 Vispa marängmassan i 5-7 minuter tills den är blank och har svalnat. Fördela marängmassan i 3 lika stora rundlar (ca 20 cm i diameter) på plåtarna. Sätt plåtarna i ugnen och sänk direkt värmen till 90 grader. Grädda bottnarna i 1,5 timme och stäng av ugnen. Låt bottnarna svalna i ugnen innan de försiktigt avlägsnas från bakplåtspappret.

## 3 Hallonkräm:

Vispa grädde, creme fraiche, florsocker och koncentrerad hallonsaft efter smak till en luftig kräm.



- 4 Lägga den nedersta marängbotten på det fat den ska serveras på. Det kan vara svårt att flytta på marängtårten när den är färdig. Fördela 1/3 av hallonkrämen på den första marängbotten och lägg därefter ett lager hallon över. Lägg nästa marängbotten ovanpå och fördela ännu en 1/3 av krämen. Därpå läggs ytterligare ett lager hallon. Lägg den sista botten överst och fördela den sista 1/3 av krämen på toppen. Dekorera toppen av tårten med de sista hallonen.
  
- 5 Pudra ev tårten med lite florsocker strax innan servering. Om bären är lite stötta och fuktiga så uteslut florsockret då det annars bara smälter. Servera tårten direkt eller låt den stå högst en timma i kylskåp. Står den längre blir marängbottarna mjuka.

