

# Nemme og lækre opskrifter der virker

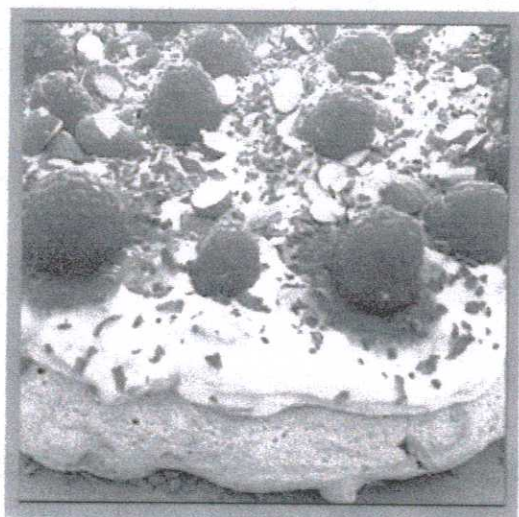
Bloggen viser min interesse for madlavning – særligt indenfor bagværk, kager og desserter. Internettet er fyldt med opskrifter, men mange er ubrugelige, besværlige og skal optimeres. Denne blog indeholder nemme og gennemarbejdede opskrifter, som jeg håber vil inspirere til at komme i gang med en masse spændende madlavning og bagning. Desuden fungerer bloggen også som min egen samling af de bedste opskrifter.

Lørdag den 25. maj 2013

## Marengsbund med bær og flødeskum

***Solen skinner og sommeren er lige om hjørnet. For mig betyder der marengs-kager med bær og skum. Denne kage er simpelthen så lækker - og samtidigt virkelig nem at tilberede.***

***Marengsbunden kan i øvrigt laves dagen i forvejen, og så er det kun skum og bær der skal arrangeres på dagen.***



***Er du til en helt simpelt marengskage, der er så nem som muligt, så lav en almindelig marengsbund (kun med sukker og æggehvider) og top med flødeskum og bær. Personligt foretrækker jeg at lege lidt med smagsvarianterne og blander gerne flødeskummet med kogte bær, for at give kagen det sidste pift.***

Prøv denne opskrift:

Marengsbund:

4,5 pasteuriseret æggehvide (3 bæger)

200 g sukker

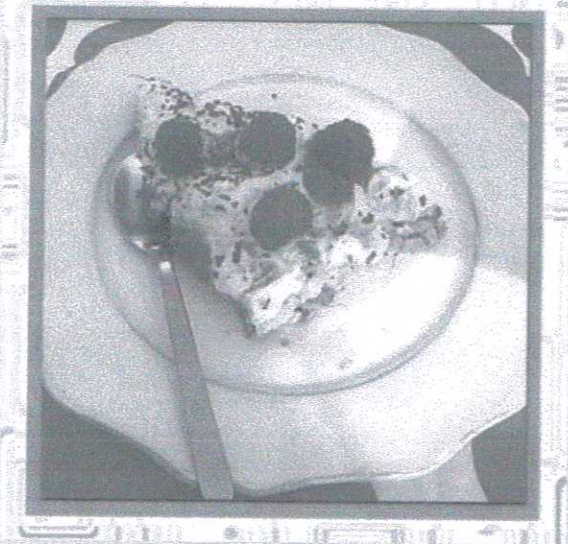
X 3

Cirka. 80-90 gram mandler og/eller hasselnødder  
Cirka 60-70 gram chokolade (cirka mål)

Topping:

1/4 piskefløde

Rabarber (Ca. 4 stænger )



En portion jordbær (Ca. 10 store)

~~Rørsukker  
vanille~~

Pynt:

Revet chokolade

Hindbær (og/eller jordbær)

Hakket nødder

Pisk æggehviderne stive. Tilsæt sukkeret lidt af gangen og pisk igen til blandingen bliver helt stiv. Hak chokoladen og nødderne - og bland det forsigtigt i æggehviderne. Smør marengsen ud på bagepapir på en bageplade (Med en ske former du stor cirkel - ca. 2 cm højde). Bag marengsbunden i ovnen på 175 grader alm ovn i 20 min. Afkøl marengsbunden bagefter (pas på med at flytte for meget rundt på den, så den ikke går for meget i stykker). ~~Skær rabarber og jordbær i skiver og kog dem til en kompot. Tilsæt en smule rørsukker og vanilje (smag til).~~

~~Afkøl kompoten.~~ Pisk fløden til flødeskum. Bland jordbær/~~rabarber~~-kompoten med flødeskummet og smør det ud over marengsbunden. Top med bær, reven chokolade og hakkede nødder.

Lotte Orquin kl. 15.18

Del

G+1

2