

En äggstra kul dessert att bjuda på till påsk! Spritsade, söta marängägg fyllda med vispad grädde och en syrlig gula av lemon curd. Mums!

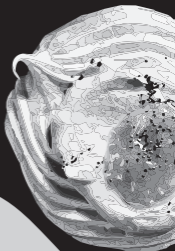
Äggande gott

8st

STEKTA MARÄNGÄGG

2 Äggvitor
2 dl Strösocker
1 krm Ättiksprit 12%
2 dl Arla vispgrädde
8 msk Lemon curd
½ msk Blå vallmofrön

Sätt ugnen på 100°. Vispa vitorna till ett skum. Tillsätt socker och ättika och vispa till ett vitt och fast skum, ca 5 min. Spritsa 8 ringar, ca 8 cm i diameter på plåtar med bakplåtspapper. Grädda i nedre delen av ugnen ca 1 tim. Stäng av ugnen och låt dem stå kvar minst 1 tim. Vispa grädden och bred på ringarna. Klicka på lemon curd och toppa med vallmofrön.



KOKA PERFEKTA ÄGG!

Koka upp
vatten

Lägg i ägg
med sked

Koka:

3

min

6

min

10

min

= LÖSKOKT

= KRÄMIGT

= HÅRDKOKT

Plocka till sist upp äggen
och lägg genast i kallt vatten!