

Efterrätter

Marängsviss

Av [Marc Fosh](#)

Total tid:

170 minuter

Antal personer:

4

Ingredienser

alla Ingredienser

- 3 äggvitor
- 180g socker
- 800g jordgubbar tvättade och rensade
- 1 msk florsocker
- 500 ml vispgrädde

Metod

Beredning:

50

Tillagning:

120

Antal personer:

4

Svårighet:

[Missing text '/recipes/details/difficulty' for 'Swedish (Sweden)'] 0

1. Sätt ugnen på 140°C och lägg bakpapper på plåten. Vispa äggvitorna på mellan hastighet med hjälp av visptillbehöret tills det bildas hårda toppar när vispen tas upp. Tillsätt socker och fortsätt vispa till blandningen är tjock.
2. Klicka ut stora skedar av blandningen på bakplåten. Sätt in i ugnen och grädda i åtminstone 2 timmar. Stäng av ugnen och lämna marängerna i ugnen i ytterligare 5 minuter för att stelna.
3. Dela under tiden två tredjedelar av jordgubbarna och lägg i en stor skål med florsockret. Sätt in i kylskåpet 15 minuter. Håll därefter ned blandningen i hacktillbehöret och mixa till en puré.
4. Använd visptillbehöret och vispa grädden tjock. Bryt marängerna i bitar som enkelt kan tuggas och blanda försiktigt med vispgrädden. Lägg i resten av jordgubbarna och fördela i fyra glasskålar. Ringla över jordgubbspurén och servera.

Barnen älskar att hjälpa till med den här underbara desserten!