

## Dessert

### *Frusen marängbakelse (10 st)*

Maräng:

3 äggvitor

1 dl strösocker

2 msk kakao

2 dl strösocker

Glass:

3 äggulor

2 msk strösocker

2 dl vispgrädde

2 msk vaniljsocker

Garnering: Vispgrädde och färska bär, exempelvis blåbär/hallon.

Gör så här:

1. Sätt ugnen på 150 grader. Vispa äggvitor och 1 dl av sockret hårt till ett fast skum.
2. Sikta ner kakao i resten (2dl) av sockret och rör ner det i äggsmeten.
3. Klicka eller spritsa ner smeten i **stora amerikanska (ca 10 cm i diameter) muffinsformar**.
4. Sätt in på andra falsen i ugnen. Grädda i 20 minuter.
5. Ta ut ur ugnen och låt formarna svalna.
6. Gör glassen: Vispa äggulorna med sockret. Vispa grädden, smaksätt med vaniljsockret och blanda sedan ner äggulorna i grädden. Tryck hål i mitten på de avsvalnade marängerna.
7. Klicka ner glassen i formarna. Skaka till formen så att fyllningen fördelar sig bättre.
8. Ställ in formarna i frysen. Det går utmärkt att göra bakelsen flera dagar i förväg.
9. Ta ut formarna ur frysen 5-10 minuter innan servering. Garnera med vispad grädde och valfria bär.