

Marengs med bagte blommer, hindbærpuré og mascarpone creme

3 stk æggehvider

175 gr sukker

2 spsk citronsaft

1/2 spk maizena

1/2 spk vaniljesukker

150 gr hindbær

væde fra blommer

1 stk blomme pr. person

4 spk rørsukker

1 dl hyldeblomstsaft

Creme

3 spk mascarpone

2 dl piskefløde

1 spk flormelis

½ spk vaniliesukker

Pisk æggehvider og sukker med en dl pisker til det er sejt. Vend citronsaft, vaniljesukker og maizena i, kom marengs i en sprøjtepose og lav runde kager på en bageplade med bagepapir, sættes i en forvarmet ovn ved 125 g ca 1 1/2 time til de er sprøde i overfladen, lad dem stå i ovnen til den er kold.

Blommer: Del blommerne og tag stenen ud, kommes i et ildfast fad, tilsæt hyldeblomst saft og drysses med rørsukker, sættes i ovnen ved 200 g, bag dem i ca 15 min til de er bløde og afgiver saft, lad dem køle af.

Creme: Pisk alle ingredienserne sammen til en blød skum.

Hindbær: Kog hindbær og væde fra blommerne sammen i ca 5- 6 min, blendes og afkøles

www.madforsjov.dk