



**Marengs med rabarber i råcreme**

Både marengs og rabarber kan laves i god tid. Desserten smager fantastisk.



Bedøm opskrift



45 min



Maj – Okt



Dagligt grønt



Lav på gluten



Vegetar

## Ingredienser

4 pers.

### Marengs

1.5 pasteuriserede æggehviler

½ tsk hvidvinseddike

100 g sukker

### Rabarberkompot

300 g rabarber

100 g sukker

1 korn fra vaniljestang

### Råcreme

2 pasteuriseret æggeblommer

1 vaniljestang

2 spsk flormelis

2 dl piskefløde

2 kviste frisk mynte

*Opskrift og styling: Lone Kjær*

*Foto: Henrik Freek*

# Tilberedning

- 1 Tænd ovnen på 100 grader.
- 2 Pisk æggehvinderne stive. Tilsæt eddike og pisk yderligere et øjeblik. Tilsæt gradvist sukkeret og pisk indtil marengsen er tyk, hvid og fast.
- 3 Kom marengsmassen i en sprøjtepose med stjernetylle og sprøjt massen ud i ca. 4 "reder" på en bageplade med bagepapir.
- 4 Resten af marengsen sprøjtes ud til "marengskys".
- 5 Tør marengsen i ovnen i ca. 1 time og afkøl.
- 6 Skær rabarberne i små stykker á ca. 1-2 cm.
- 7 Kom rabarber, sukker, vaniljekorn og stang i en gryde og kog ved svag varme i ca. 10 min.
- 8 Tag vaniljestangen op og afkøl kompotten.
- 9 Flæk vaniljestangen og skrab kornene ud.
- 10 Pisk æggeblommer, flormelis og vaniljekorn hvidt og luftigt.
- 11 Pisk fløden til en tyk skum og vend med æggesnapsen til en råcreme.
- 12 Lige før servering toppes hver marengs med råcreme og rabarberkompot og pyntes med mynte



## Tip

Har du ikke en sprøjtepose med stjernetylle, kan du bruge en frysepose, hvor du klipper et lille hul i det ene hjørne.

