



M unkebo
M and
M ad, der simrer

15. juni 2023

Dessert

Rabarber Eton Mess (4 personer).

Ingredienser:

Rabarberkompot: 250 g rabarber, skåret i tern, 1 tsk vaniljesukker, 60 g sukker.

Marengs: 90 g æggehvide, 150 g flormelis.

Derudover: 2½ dl piskefløde, ½ tsk vaniljesukker.

Rabarberkompot:

Kom rabarber, sukker og vaniljesukker i en gryde og rør det godt sammen. Lad det stå og trække saft i en halv time uden varme. Tænd for varmen og varm op til kogepunktet under omrøring. Lad det simre svagt i 5-10 minutter. Hold øje med det og tag af varmen, så snart rabarbereren er blød. Det skal endelig ikke være overkogt.

Lad rabarberne køle af i køleskab, mens marengskyskene bages.

Marengs:

Pisk æggehviderne helt hvide, luftige og til de danner toppe. Pisk flormelis i lidt efter lidt til al flormelis er brugt og pisk derefter et nip salt i. Pisk til marengsmassen er blank sej og danner flotte toppe, der kan holde formen.

Kom i en sprøjtepose med stjernetyl, kom marengs i og sprøjt kyskager på en bageplade beklædt med bagepapir. Bag dem i en forvarmet ovn ved 80 grader varmluft eller med tørrefunktion ved 80 grader i ca. 60 minutter, måske længere, afhængig af, hvor store kyskager, du laver.

De er færdige, når de slipper bagepapiret uden problemer. Sluk ovnen, sæt lågen lidt på klem og lad kyskagerne stå i ovnen, til den er kold.

Anretning:

Pisk flødeskum med lidt vaniljesukker til det er luftigt og lækkert. Knus nogle af marengskyskene lidt og anret rabarber og flødeskum, lag på lag i flere lag i glas.

Afslut med et par kys, og så er de klar til servering.

