



**M** unkebo  
**M** and  
**M** ad, der simrer

16. marts 2023

## Dessert

### Påskedessert (8 stk.).

**Ingredienser:** 3 æggehvider, ½ tsk eddike, 175 g sukker, 1½ dl lemon curd, ¼ l piskefløde, ½ spsk mørk chokolade, ½ spsk usaltede pistacienødder.

Pisk æggehviderne og eddike til et let skum. Tilsæt sukkeret lidt ad gangen og pisk til en stiv marengs, hvor sukkeret er opløst – det tager 5-10 minutter.

Tegn 8 cirkler (a 10 cm i diameter) på et stykke bagepapir og læg papiret på en bageplade med skriften nedad.

Kom marengsen i en sprøjtepose. Sprøjt marengs ud i midten af hver cirkel og flade det ud med en kniv (det er bunden i marengsrederne). Sprøjt en yderring af marengs rundt på hver cirkel, så du ender med 8 marengs-reder. Ret dem evt. til med spidsen af en kniv.

Bag marengs-rederne midt i ovnen ved 130 grader i 50-60 minutter. Sluk for ovnen og lad dem stå i ovnen ca. 1 time ved eftervarme. Lad rederne køle af på en bagerist.

### Ved servering.

Læg ca. 1 tsk lemon curd i bunden af hver marengs-rede og kom resten af lemon curden i en sprøjtepose.

Pisk fløden til et let skum og fordel det på marengs-rederne. Lav en fordybning i flødeskummet med bagsiden af en teske. Klip et lille hul i sprøjteposen og tryk lemon curd ud i fordybningerne, så det ligner æggeblommer.

Drys med finthakket chokolade og finthakkede nødder og server straks.

