

Marengstærte

10-12 portioner

Ingredienser:

Tærtebund:

250 g. smør
250 g. kokosflager/kokosmel (skal helst blendes for at få den rette konsistens)
5 æggeblommer (gem æggehvider til marengs)
1 dl sukrin
3 ml bagepulver (brug måleske)
smagstilsætning, hvis man har lyst: jeg brugte lidt saft fra 1/8 lime



Marengs:

5 æggehvider
1-1/2 dl Sukrin
nogle dråber citronsaft

Fyld:

ca. 4 dl Piskefløde
300 g. valgfri bær (jeg brugte frosne hindbær og blåbær, men om sommeren er jordbær og rabarber også gode)

Sådan gør du:

Pisk æggehvider, sukrin og citronsaft til det bliver helt stiv (så du kan vende skålen på hovedet).
Bred marengsen ud på bagepapir eller brug en stor springform med aftalelig kan, den beklædes med bagepapir og marengsen hældes heri. Bages i den nedre del af oven ved 100 gr. i 1 ½ time. Lad den køle af og vend marengsen og løsn papirer forsigtigt.
Mens marengsen bages smelter du smørret til tærtebunden og blander det med det blendede kokosmel/flager.
Pisk fløden, sæt det i køleskab og tør bær op ved stuetemperatur.
Når marengsen er færdig hæver du temperatur til 200 gr. og imens laves bunden:
Pisk æggeblommer og sukrin til en luftig masse. Bland æggemassen, bagepulver og smagstilsætning sammen med smør og kokosblandingen og bag i ovnen i ca. 15 min eller til du ser bunden får farve.
Lad bunden afkøle, mos bærrene sammen og læg det på bunden. Herefter lægges fløde over og til sidst marengsen.