

Marengskager med abrikos & lakrids

6 stk. Sværhedsgrad: Medium Arbejdstid: 1 time 20 min. Køleskabstid:
3 timer, mindst. Bagetid: 40-60 min. Ovn: Varmluft 120°



Lakridsmousse

2 blade husblas
5 dl piskefløde
180 g hvid chokolade
2-3 tsk fint lakridspulver

Marengsbunde (6 x 3 stk)

100 g æggehvide
100 g hvidt sukker
100 g flormelis
1 knsp orange pastafarve

Abrikosmarmelade

10 tørrede abrikoser
50 g hvidt sukker
Saft og skal fra 1/2 økologisk citron
1 tsk finthakket frisk timian
1/2 dl vand

Pynt

Høvlet hvid chokolade
Frisk timian
Friske abrikoser

Lakridsmousse

Udblød husblassen i rigeligt koldt vand i 20 min. Varm fløden op i en lille gryde til lige under kogepunktet sammen med lakridspulver. Sørg for at røre det godt sammen, så lakridspulveret fordeles jævnt. Hak chokoladen fint og kom den i en skål. Hæld en tredjedel af fløden over den finthakkede chokolade og rør, til det bliver jævnt. Tilsæt resten af den varme fløde sammen med den afdrøppede husblas og rør godt. Hæld cremen over i en stor skål, så du får en stor overflade og cremen derved køler hurtigere. Dæk cremen til med husholdningsfilm, som trykkes helt ned på overfladen for at undgå kondens.

Sæt cremen på køl i mindst 3 timer, til den er helt kold.

Tjek med termometer, hvis du er i tvivl. Den må ikke være mere end 5 grader, når den skal piskes fast.

Abrikosmarmelade

Skær abrikoserne i mindre stykker. Kog abrikoser, sukker og saft og fintrevet skal fra citronen op sammen med timian og vand. Lad det simre i 5-8 min. Blend marmeladen med en stavblender og køl den helt af.

(Fortsættes næste side)



Kagerne er udviklet af Annemette Voss Fridthjof til PostNord

Marengskager med
abrikos og lakrids, fortsat

Marengsbunde

Pisk hviderne stive og tilsæt sukkeret lidt efter lidt under fortsat piskning til marengsen er helt fast og glat. Sigt flormelissen og vend den i.

Jeg anbefaler ...

Hvis du ønsker farvede marengsbunde, så tag ca. 2 spsk marengsmasse fra og rør pastafarven heri. Vend derefter den farvede del forsigtigt sammen med resten af massen. På den måde undgår du at slå luften ud af marengsen.

Anvend tre bageplader beklædt med bagepapir. Tegn seks cirkler med en diameter på ca. 6-7 cm på bagsiden af hvert stykke bagepapir og fordel marengsen indenfor cirklerne ved hjælp af en sprøjtepose. Bag bundene i 40-60 min ved 120 grader. Lad bundene køle helt af på pladen inden de forsigtigt fjernes ved at skære bundene fri fra bagepapiret med en skarp kniv.

Lakridsmousse, fortsat:

Lige inden cremen skal anvendes i kagerne, tager du den ud af køleskabet og pisker den til en luftig og fast mousse, der laver tydelige spor efter piskeriset og kan bære sig selv. Vær opmærksom på, at du ikke pisker for længe, så vil moussen blive grynet og skille.

Pynt

Saml kagerne med bunde, mousse og en klat abrikos marmelade i midten. Dekorér med høvlet hvid chokolade, abrikos og timian.

Gode tips til at lykkes med marengs

1

Brug en ren metalskål til at piske i.

2

Anvend et helt rent piskeris.

3

Sørg for at dine æggehvider har stuetemperatur, inden du går i gang.

4

Pas på med at overpiske. Når marengsen er fast og glat, skal du stoppe.

