

Dagen i dag

Dessert



MARENGSEPLER



Velg litt store epler som kjennes faste. De kan godt være litt syrlige. Kremen består bare av melk jevnet med maizena eller potetmel og toppet med et lag marengs. Litt rispgelé eller tyttebærsyltetøy på hvert eple skaper en passende balanse mellom søtt og surt.

6 epler
smør
½ dl vann
50 g (brunt) sukker

Krem:

½ liter melk, evt. tilsatt litt fløte
1 ss maizena (maismel), evt. potetmel
60 g sukker
3 eggeplommer

Marengs:

3 eggehviter
1 ss sukker

rispgelé eller tyttebærsyltetøy

1 Skrell eplene og stikk ut kjernehusene. Drypp evt. over litt sitronsaft slik at de ikke blir brune.

2 Plasser eplene i et ildfast fat og legg en smørklatt i hvert kjernehus.

3 Hell ca ½ dl vann i formen og strø sukker over eplene.

4 Sett ovnen på 180-200 °C.

5 La eplene stå i ovnen ca. 15 min. eller til de er myke, men ikke så lenge at de går i stykker. Tiden avhenger både av eplesort og størrelse. Stikk i dem med en pinne eller kniv for å kjenne om de er ferdige.

6 Kok opp 4 dl melk. Hell inn i en tynn stråle og under kraftig visping maizena eller potetmel som på forhånd er oppløst i 1 dl melk. Rør til det tykner litt. Hvis du bruker potetmel, må det ikke koke etter at jevningen er tilsatt.

7 Pisk sammen eggeplommer og sukker og hell dette inn i en tynn stråle under kraftig visping når kremen ikke lenger koker.

8 Hell kremen i formen og la den avkjøles.

9 Pisk eggehvitenes stive sammen med 1 ss sukker og bre dette ut mellom eplene i formen.

10 Sett formen inn i ovnen igjen ved 125 °C til marengsen har stivnet og fått litt farge.

11 Ved serveringen fyller du eplehullene med litt rispgelé eller tyttebærsyltetøy (evt. mosede fersken tilsatt litt sitronsaft).