



M unkebo
M and
M ad, der simrer

21. februar 2019

Dessert

Hofdessert med appelsiner (6 personer).

Ingredienser: **Marengs:** 3 æggehvider, 150 g sukker, 1 tsk. eddike el. citronsaft. **Chokoladesauce:** 100 g mørk chokolade, $\frac{3}{4}$ dl mælk el. piskefløde. **Tilbehør:** 4 appelsiner, gerne blodappelsiner, 25 g pistacienødder, $2\frac{1}{2}$ dl piskefløde.

Marengs

Pisk æggehviderne faste, men ikke helt stive. Drys sukkeret i lidt efter lidt under piskning og dryp til sidst eddike eller citronsaft i. Pisk marengsen, til sukkeret er opløst.

Sæt med 2 spiseskeer 6 store kager på plader med bagepapir. Bag dem ved 120 grader i ca. 1 time., eller til de er gennemtørre. Lad dem køle af på bagepladen.

Chokoladesauce

Hak chokoladen fint. Kog mælken op i en kasserolle, træk gryden fra blusset og pisk chokoladen i den varme mælk.

Anretning

Skær skrællen af appelsinerne. Skær dem i kvarte og derpå i skiver. Hak pistacierne groft.

Pisk fløden lige inden servering. Læg en marengs på hver af 6 desserttallerkener eller portionsglas. Kom appelsin og flødeskum ovenpå, dryp med lun chokoladesauce og drys med pistacienødder.

