



M unkebo
M and
M ad, der simrer

16. april 2025

Dessert

Marengsreder med citrussalat og is (4 personer).

Ingredienser:

Marengsreder: 4 æggehvider, 125 g sukker, 1 tsk. eddike, 140 g flormelis.

Citrussalat: ½ pomelo, 1 rød grapefrugt, 3 appelsiner, 1 granatæble, 2 spsk. Akaciehonning, 1 vaniljestang.

Tilbehør: 1 l vaniljeis.

Sådan gør du:

Pisk æggehvider, sukker og eddike godt sammen, sigt flormelis i og pisk massen stiv.

Fyld marengsmassen i en sprøjtepose og sprøjt den ud i 6 fuglereder med en lille kant på en plade med bagepapir.

Bag dem i en 100° varm ovn i 1-1½ time, til de er tørre.

Skær pomelo, grape og appelsiner i fileter og klem saften fra i en skål.

Bank granatæblet mod bordet hele vejen rundt, bræk det i stykker og pil kernerne ud.

Rør citrussaften med honning og kornene fra vaniljestangen og hæld den over citrusfileterne.

Server rederne fyldt med citrussalat og vaniljeis.

