

Kokosmaräng med passionscurd och smultron

Ingredienser

4 äggvitor

2,5 dl strösocker

0,5 dl kokosflingor

Passionscurd:

2 passionsfrukter

1 citron finrivet skal o saft

50 g smör

2 dl strösocker

2 ägg

2 äggulor

Tillbehör

Vaniljglass

Smultron

Så här gör du

1. Sätt ugnen på 125 grader. Blanda äggvitor och socker i en bunke. Sätt bunken i vattenbad och värm marängsmeten till 55 grader under vispning.
2. Ta bunken från vattenbadet och vispa marängen tills den kallnat. Vänd i hälften av kokosen.
3. Klicka ut smeten med två skedar till 10 maränger på en plåt med bakplåtspapper. Strö över resten av kokosen.
4. Grädda mitt i ugnen ca 1½ timme, marängerna skall vara lite sega i mitten. Låt kallna på plåten.
5. *Curd:* Halvera och gröp ur passionsfrukten, spara lite av kärnorna. Blanda fruktköttet, citronskal och citronsaft, smör och socker i en kastrull. Värm under omrörning tills smöret smält.
6. Vispa ihop ägg och äggulor och blanda ner i kastrullen. Sjud tills det tjocknar under omröring. Sila curden och tillsätt de sparade kärnorna.
7. Servera marängerna med passionscurd, vaniljglass och smultron.