

Apelsin i konjagslag med chokladmaräng

Konjaken kan man variera med andra spritsorter, t ex rom.

Det här behövs till 8 pers:

8 blonda apelsiner
2 blodapelsin
2 tsk smör
4 msk strösocker
4 msk konjak
6 äggvitor
2 dl strösocker
2 msk kakao

Gör så här:

1. Sätt ugnen på 225°. Skala apelsinerna och skär dem i bitar, gärna hinnfria.
2. Smöra åtta ugnssäkra glas eller formar och häll socker på kanterna och i botten. Lägg i apelsinerna och häll på konjaken.
3. Vispa vitorna till hårt skum. Vispa i socker och kakao.
4. Klicka marängen över frukten. Grädda i den nedre delen av ugnen 7-8 minuter. Servera genast.

