

GNISTRANDE MARÄNGSVAN

Det här behövs till ca 8 pers :

7 äggvitor
400 g florsocker
6 droppar citron
1 citronklyfta

Till servering :

4 dl vispgrädde
2 pkt vaniljglass
Ca 500 g bär tex hallon, björnbär, jordgubbar, blåbär

Gör så här :

Rita av mallarna på bakplåtspapper. Du behöver två vingar och två halsar spegelvända.

Gnid en stor skål invändigt med citronklyftan och torka av den.

Häll äggvitor, florsocker och citronsaff i skålen.

Koka upp vatten i en stadig gryta och ställ skålen i vattenbadet.

Vispa marängsmeten kraftigt med el-visp (minst 10 min) i sjudande vattenbad tills Du har en blank, tjock och seg marängsmet, som kan spritsas.

Spritsa ut svandelarna efter mallarna. Spritsa först ytterkanterna och fyll därefter i resten.

Lek lite med spritsen så att den sega marängsmeten blir som fjädrar på vingarna.

Grädda svandelarna samtidigt i ugnen på 50 gr i ca 24 timmar. Delarna skall kännas lätta och torra lossna lätt från plåten.

Montering :

Se till att serveringsfatet och alla ingredienser är riktigt kalla.

Vispa grädden hårt.

Sätt ihop halsdelarna med lite grädde.

Gör en liten urholkning (se skiss) i varje glassblock där Du kan sticka in nedersta delen av halsen när Du trycker ihop glassblocken

Tryck fast vingarna på sidorna med lite grädde.

Toppa glassen med grädde och bär och låt bären "flyta" runt svanen.

Har Du stor frys kan svanen göras färdig i förväg och ställas där fram till servering.

Tänd en isfackla vid serveringen – det blir succé !



