

Lingontårta med maräng.

3 dl vetemjöl
1 1/2 msk strösocker
150 g smör
1 äggula

Fyllning

4 äggvitor
1 tsk ättikssprit 12 %
2 1/2 dl strösocker
1 1/2 dl lingon

Garnering

Mjukvispad grädde
Lingon
Citronmelissblad

Smörj en pajform med löstagbar kant, 24 centimeter i diameter. Smula samman mjöl, socker och smör i en matberedare. Släpp ner en äggula och knåda fort samman till en deg. Kavla ut degen och tryck ut den i formen. Sätt formen i kylskåpet medan fyllningen görs.

Vispa äggvitorna till skum med ättikssprit. Fortsätt att vispa medan sockret långsamt tillsätts. Vispa till det blir en fast maräng. Vänd ner bären.

Klicka fyllningen i degbotten i formen. Sätt in den på varm plåt på nedre falsen i ugnen i 115 grader och grädda cirka 25 minuter tills marängen börjar bli brun på ytan. Ta ut kakan och låt den kallna i formen.

Garnera tårtan med mjukvispad grädde, lingon och citronmelissblad