Eton mess til påske



Ingredienser

Marengs:
♥ 2 eggehviter
♥ 125 g sukker

Lemon curd (Engelsk sitronkrem):
♥ 4 eggeplommer
♥ 150 g sukker
♥ 1 dl presset sitronsaft
♥ revet skall av 2 sitroner
♥ 100 g smør

Øvrige ingredienser:
♥ 2 appelsiner
♥ 3 dl kremfløte
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 3 plater Kvikk Lunsj

Fremgangsmåte

Lag marengs og Lemon curd i forveien (eller bruk ferdigkjøpt).

Marengs (se eget innlegg for Pikekyss **HER**):
Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret, litt om gangen, og pisk videre til du får en tykk og blank marengs.

Sprøyt ut marengsen på bakepapirdekket stekeplate (se tips).

Stek marengsen mitt i ovnen ved 110°C i 1–1,5 time, til de er tørre på undersiden (se tips).

Lemon curd (Engelsk sitronkrem) se eget innlegg **HER**:
Ha eggeplommer, sukker, sitronjuice og sitronskall i en metallbolle (eller solid glassbolle som tåler varme) og sett over en kjele med kokende vann. Bollen må være større enn kjelen, slik at den ikke kommer i kontakt med det varme vannet, kun dampen. Varm opp sitronkremen over vanndampen under stadig omrøring helt til kremen blir tykk og kremete. (Eller kok alt opp direkte i en liten kjele, men da må du være nøye på vispingen slik at kremen ikke svir seg i bunnen av kjelen.)

Ta kjelen av platen og rør i mykt smør i klatter. Visp godt slik at smøret blander seg godt inn i kremen.

Avkjøl kremen til den er romtemperert. Dekk deretter til med plastfolie og sett i kjøleskapet til den er helt kald, og helst til dagen etter.

Montering:

Finn frem ingrediensene. Skjær appelsinene i små biter. Pisk kremfløte og vaniljesukker til krem. Grovhakk Kvikk Lunsj.

Finn frem glass og legg grovt hakket Kvikk Lunsj i bunnen av glasset.

Legg på pisket fløtekrem og deretter appelsinbiter. Ha over et godt lag med Lemon curd. Dytt noen marengs ned i sitronkremen og legg på mer fløtekrem.

Topp med mer appelsinbiter, marengs og Kvikk Lunsj.

Oppbevares kjølig frem til servering.

Tips

♥ Det går som sagt fint å bruke ferdigkjøpte marengs. Hvis du vil bruke hjemmelagde, så merk at denne oppskriften vil gi flere marengs enn du bruker til desserten. Marengs som blir til overs kan oppbevares tørt og i romtemperatur og brukes neste gang du vil lage desserten.

♥ Har du ikke sprøytepose, kan du legge marengsen i små klatter på bakepapiret med to teskjeer.

♥ Marengs skal stekes på lav varme slik at hvitfargen beholdes lys og fin. Steketiden avhenger av hvor store marengsene dine er. Du kan sjekke om de er ferdig stekte ved å se om de løsner

lett fra bakepapiret. Hvis de kjennes litt klissete på undersiden, må marengsene steke litt til.

♥ Desserten bør settes sammen rett før servering, slik at marengsene er sprø og crunchy.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/eton-mess-til-paske