



Budapeststube med saffran

Kock: **Hana Chatila** Tid: **60 min** Portioner: **8**



Budapest, krispig på utsidan och seg inuti. Denna juliga budapeststube är smaksatt med saffran. Mycket av allt, man får ju passa på. Det är bara jul en gång per år!



INGREDIENSER

Stubbe

1,25 dl socker
85 gram hasselnötsmjöl
0,75 dl maizena
5 st äggvitor
1 pkt saffran
1,25 dl socker

Fyllning

1,5 dl grädde
2 fileade clementiner
10 färska hallon
50 gram choklad av valfri sort

GÖR SÅ HÄR

1

StubbeSätt ugnen på 170 grader.Vispa äggvitorna hårt tills det blir fluffigt. Tillsätt 1,25 dl socker under uppvispning, lite i taget.Tillsätt ett paket saffran.Blanda de torra ingredienserna och vänd ner i äggblandningen.Spritsa längder på en bakplåt (med bakplåtspapper) ca 12 längder.Grädda i mitten av ugnen i ca 20 min.

2

FyllningVispa grädden och filea clementinen.

3

MonteringVänd marängen upp och ner. Ta bort från bakplåtspappret. Smält choklad och när den svalnat penslar du över marängen. Chokladen fungerar som en fuktbarriär och gör så att marängen håller sig krispig. Och så smakar det gott såklart!Bred därefter ut grädde över hela baksidan av marängen. Strö över clementin och hallon. Vik in kanten och rulla tårtan mot dig. Dekorera efter tycke. Jag gjorde små tomteluvor av hallon och strössel. Festligt!