



BAKA

Marängtårta med mandel & hallongrädde

Kock: **Isabella Bruckner** Tid: **30 min** Portioner: **8**



Svärmors underbara familjerecept på glömmingetårta. Man kan inte annat än älska denna ljuvliga tårta som har en mjuk kakbotten med krispigt marängtäck och en fyllning med grädde och syrliga hallon. Variera med nötter, bär och frukt så fungerar tårtan utmärkt året om!

INGREDIENSER



Kakbotten

75 g smör
2 dl florsocker
5 äggulor
1.5 dl vetemjöl
1.5 tsk bakpulver
4 msk mjölk

Maräng

5 äggvitor

2 dl socker
100 g mandelspån

Fyllning

3 dl grädde
350 g hallon
citronmeliss till garnering

GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 175 grader. Separera äggen och lägg äggvitorna och äggulorna för sig i varsin skål.
- 2** **Kakbotten:** Ta fram en skål. Tillsätt rumstempererat smör och socker. Vispa poröst med elvisp. Tillsätt äggulorna, en i taget under vispning. Blanda mjöl och bakpulver och rör ner i smeten. Tillsätt mjölk och blanda igen. Häll smeten över en bakplåtsskåp form. Fördela smeten jämt.
- 3** **Maräng:** Vispa äggvitorna till hårt skum. Tillsätt socker och vispa några minuter till. Bred marängen över kaksmeten och toppa med mandel. Kör in i ugnen och låt grädda cirka 20 minuter.
- 4** Ta ut kakan ur ugnen och låt svalna. Vispa grädde och blanda ner hallon. Dela kakan på mitten så att du får en under och en överdel. Lägg ena delen på ett fat och bred över hallongrädden. Toppa gärna med extra hallon och avsluta med att lägga på överdelen. Servera och njut!