

## Marengskrans med hindbærfløde 8-10 pers



### Ingredienser:

- Smør til formen
- Mel til formen
- 5 æggehvider
- 3½ dl sukker
- 1 tsk bagepulver
- 1 dl fløde
- ½ dl ristede mandlerflager
- Blade af citronmelisse

### Fyld:

- 2-3 dl piskefløde
- 50 g marcipan
- ½ l hindbær

### How to:

1. Smør en springform og drys med mel
2. Pisk æggehviderne til hårdt skum
3. Bland sukker og bagepulver og vend det forsigtigt i æggehviderne
4. Hæld dejen i formen og smør den op ad kanterne, så der kommer et hul i midten
5. Bages ved 225 grader i 5 min, sluk ovnen og lad den blive i ovnen til den er helt kold 6-12 timer

- 6. Løsn kanten fra formen og lig den på et fad**
- 7. Pisk fløden til fyldet, riv marcipanen og mos hindbærrene**
- 8. Bland flødeskum, marcipan og hindbær godt**
- 9. Pisk fløden til pynt og kom den på en sprøjtepose**
- 10. Fyld marengskransen med hindbærfløden og sprøjt et tykt lag flødeskum på toppen**
- 11. Drys med mandler og pynt med citronmelisse**