

Jordgubbstårta

Är så glad att vi iaf har en i familjen som fyller år under jordgubbssäsongen. När Stella fyllde år gjorde vi en jordgubbstårta med maräng och egna jordgubbar. Enkel och väldigt god!



Jordgubbstårta

Till två små marängbottnar

3 äggvitor

2 dl socker

Några droppar ättika

1 liten nypa salt

Till garnering

3 dl vispgrädde

1 skivad banan

Jordgubbar

Rödvinbär

Skilj ut äggvitorna i en ren och torr bunke. Droppa i lite ättika (max ett kryddmått) och en nypa salt och vispa hårt tills äggen är kritvita och man kan vända bunken upp och ned utan att smeten rör sig.

Vispa i sockret, lite i taget. Bred ut smeten försiktigt till två runda bottnar på plåt med bakplåtspapper. Grädda på 100 grader i en timme (eventuellt längre, bottnarna ska släppa från bakplåtspappret när de är klara). Vänd dem uppochner och dra försiktigt bort bakplåtspapperet.

Vispa grädden och bred på båda bottnarna. Lägg skivad banan på den understa och bygg på med den översta. Garnera sedan med exempelvis jordgubbar, rödvinbär och citronmeliss.