

Crisptårta

Det var många på dopet som tyckte tårten var så god. Här kommer receptet. Hemligheten bakom den är Rice Krispies.



Crisptårta

Tårtbotten

- 4 äggvitor
- 2 dl socker
- 3 dl Rice Krispies

Smörkräm

- 4 äggulor
- 1 dl socker
- 1 dl vispgrädde
- 1 msk vetemjöl
- 1 msk vaniljsocker

Garnering

3 dl vispgrädde

Kiwi

Bär

Krokant



Vispa äggvitorna hårt. Håll i sockret under fortsatt vispning. Vänd ner Rice Krispies. Smörj ett bakplåtspapper och lägg i en stor långpanna. Bred ut marängsmeten lite slarvigt i en rektangel. Grädda i 125 grader 100 minuter. Ta ut plåten och låt marängbotten svalna.

Blanda ingredienserna till smörkrämen i en kastrull och låt den sjuda under omrörning tills den tjocknar lite. Låt smörkrämen svalna något. Vänd marängen upp och ner och dra bort bakplåtspapperet i strimlor. Vänd tillbaka och dela den i två delar. Bred krämen på den ena halvan och lägg den andra över. Garnera med lätt vispad grädde och frukt eller bär.

Till dopet gjorde vi stora tårtor med hela marängbottnar. Garnerade med hallon, flaggor och sockerpasta. Bokstavsstansarna kommer från Järnia.