

Rice Krispiestårta med Cointreau

Här kommer receptet på Rice Krispiestårten med Cointreau som jag gjorde när Stefan fyllde år. Den är så himla god. Har fått receptet av min moster Guninger.

Har en liknande variant med Coco Pops och chokladkräm. Recept på den finns [här](#).





Rice Krispiestårta med Cointreau

Marängbotten

3 äggvitor
2,5 dl socker
3 dl Rice Krispies

Fyllning

3 äggulor
1 dl socker
1 dl vispgrädde
1 msk mjöl
100 g smör
2-3 msk Cointreau

Bär/frukt
5 dl vispgrädde

Marängbotten: Sätt ugnen på 150 grader. Vispa äggvitorna till ett hårt skum. Tillsätt sockret lite i

taget under fortsatt vispning. Vänd försiktigt ner Rice Krispies. Bred ut smeten på ett bakplåtspapper. Grädda marängen i 1 timme. Låt svalna.

Fyllning: Rör äggulor och socker i en kastrull. Tillsätt grädde och mjöl och låt sjuda tills den tjocknar. Tillsätt smör som får smälta och Cointreau. Låt krämen svalna något.

Vispa grädden. Lägg marängbotten på en serveringsfat. Bred fyllningen över marängen. Bred på vispgrädden och dekorera med frukt eller bär.