



Recept!

reso.nu

Jordgubbar på Västerbottenpudding med maräng

Västerbottenost pudding på kex med färska jordgubbar och gratinerad italiensk maräng.

Ingredienser för 4 personer

6 st	Savoyardkex
100 g	Frysta jordgubbar
½ dl	Socker
1 dl	rödvin
1 dl	Naturell färskost
1 dl	socker
1 dl	Crème fraîche
1 dl	Grovreven västerbottenost
	Cayenne peppar
12 st	Klyftade Färska jordgubbar

Så här gör du:

Mixa jordgubbar, socker och rödvin. Häll lite av såsen i botten av formen, stor eller portion. Täck med savoyard kex och häll resten av såsen över.

Vispa färskosten och sockret till du har en smidig smet.

Vispa crème fraîche fluffig och att den tjocknar. Blanda färskosten, crème fraîche, osten och smaka av med cayenne så det bli lite sting i smaken. Bred ut eller spritsa cremen över jordgubbskexen. Täck med jordgubbar. Spritsa den italienska marängen överst och bränn marängen till fin färg.

Ingredienser för 4 personer

¾ dl	Vatten
150 g	Socker
3 st	Äggvita
1 tsk	Citronsaft
50 g	socker

Så här gör du:

Koka vatten, socker och när du kommit till 110° då börjar du vispa äggvita, citronsaft och socker till en fast smet.

Fortsätt koka sockerlagen till 122° då håller du i sockerlagen i en finstråle i äggvitan under vispning. Fortsätt och vispa långsamt i ca 10 min tills marängsmeten har kallnat.