



Ca 8
portioner

FRISK PÅSKTÅRTA med marsipan, citron, hallon och lakrits

INGREDIENSER

100 g grovreven mandelmassa
1 påse Anthon Berg stora
marsipanägg med hallon (124g)
3 st äggulor
100 g sötmandel
3 st äggvitor
1,5 dl strösocker

MARÄNG

3 st äggvitor (140 g)
1,5 dl strösocker
1 nypa salt

TILL GARNERING

Vispad grädde
Lemoncurd
Anthon Berg Marsipan- eller
mandelägg med lakrits 80 g
Ev färska hallon

GÖR SÅ HÄR

Sätt ugnen på 160 grader. Mixa marsipanäggen i matberedare till fint smul. Vispa samman med mandelmassa och äggulor. Hacka mandlarna fint och rör ner i smeten. Vispa äggvitorna till ett fast skum. Tillsätt sockret och fortsätt vispa till en blank maräng. Vänd försiktigt ner marängen i äggsmeten. Klä en form med löstagbar kant på 23 cm i diameter med bakplåtspapper. Häll smeten i formen.

MARÄNG

Vispa äggvita och en nypa salt med elvisp till ett fast skum. Tillsätt sockret i omgångar under vispning och fortsätt vispa tills marängen blivit blank och fluffig. Fördela marängen över smeten i formen och grädda i nedre delen av ugnen i ca 1 timme. Låt kallna helt innan du tar bort formen.

Toppa tårtan med lemoncurd (köp färdig eller gör egen), vispad grädde, blandade ägg och varför inte färska hallon innan servering.