



Marjainen marenkipilvi

Aineet: Marenki:
3 valkuaista
1 1/2 dl sokeria
Täyte:
200 g pakastemansikoita
4 kiiviä
1/2 rkl sokeria
2 dl kuohukermaa
1 tl vaniliinisokeria

Valmistus: Vatkaa valkuaiset ja sokeri kovaksi vaahdoksi. Laita marenkiseos pursottimeen. Pursota seos pellille leivinpaperin päälle kahdeksi pyöreäksi levyksi. Tee toisesta halkaisijaltaan 3 cm:ä toista pienempi. Paista 100-asteisessa uunissa pari tuntia, kunnes marenkikiekot ovat rapeita. Nosta ritilälle jäähtymään. Vaahdota kerma ja mausta se vaniliinisokerilla. Peitä isompi marenkilevy kermavaahdolla. Kuori ja viipaloi kaksi kiiviä ja paloittele loput kaksi. Asettele kiiviviipaleet reunoille ja valitse pienet mansikat kiiviviipaleiden päälle. Laita paloitellut kiivit ja loput mansikat paloiteltuina marenkilevyn keskelle ja ripottele pinnalle sokeri. Nosta toinen marenkilevy täyteen päälle. Sirottele tomusokeria marenkilevyn pinnalle.