

## Italiensk maräng

- 150 g äggvita + 25 g socker
- 275 g socker
- 90 g vatten

Koka upp den större sockermängden och vattnet. Ta bort skum vid behov. Vispa äggvitan med 25 g socker till en fast maräng med elvisp. Bunken ska kunna vändas upp och ner utan att marängen rör sig. När sockerlagen har nått en temperatur på 120 grader tillsätts den till marängen i tunn stråle under kraftig vispning. När all sockerlag är tillsatt sänks hastigheten och marängen ska vispas sval vilket kan ta ca 5 minuter. Denna färdiga maräng kan man också toppa pajer med och ge färg med gasolbrännare om så önskas. Italiensk maräng går också utmärkt att frysa in om man skulle göra en större sats än vad receptet nedan kräver.

## Mousse

- 650 g bär- eller fruktpuré
- 400 g italiensk maräng
- 5 dl vispgrädde
- 3 gelatinblad

Blötlägg gelatinet i kallt vatten. Värm lite utav purén och smält ner gelatinbladen däri efter att ha kramat ur vattnet. Låt svalna något och blanda ner detta i resten av purén. Vispa grädden ganska löst. Den ska precis rinna trögt när bunken lutas. Vänd ner grädden i purén med slickepott. Vänd sedan ner den italienska marängen. Viktigt är att röra försiktigt så att all den invispade luften inte slås bort. Fyll i önskad form och ställ i kylan för att stelna.

Krångligt kan tyckas men väl värt mödan.