

# Recept från Sven o Pias samling

## Päronmaräng med vispgrädde

En efterrätt med lyxkänsla, snabbt tillagad med konserverad frukt.  
Receptet avpassat för 6 portioner.

Tag fram alla ingredienserna i god tid. Sätt ugnen på 200 °C.

### Ingredienserna:

1 burk päronhalvor (6-8 st) i sockerlag  
1 pkt frusna skivade jordgubbar eller hela bär  
3 äggvitor  
1 dl strösocker  
1 hg blockchoklad  
2-3 dl vispgrädde

### Beredningen:

Placera de avrunna päronhalvorna på en ugnssäker form. Mosa jordgubbarna och bred över.

Vispa äggvitorna till hårt skum. Tillsätt socker, lite i taget och vispa mellan varje. Hyvla chokladen och lägg spånen i en liten serveringsskål. Vispa grädden. Bred marängsmeten över frukten. Grädda i ugnens övre del 5-7 min eller till marängen fått gyllengul färg.

Serveras varm med vispgrädde och chokladspån som tillbehör.

Tips: Om man vill använda färska frukter skall päronen vara fasta, skalade och urkärnade, innan de kokas mjuka i sockerlag. Jordgubbarna sköljes, får rinna av och snoppas i de skäres i bitar.