

# VARM RABARBER

## MED INGEFÄRA, MANDEL OCH ITALIENSK MARÄNG

*Gott, fräscht och enkelt! Rätt tillagad håller den italienska marängen i kylan, vilket gör att du kan tillaga marängen i god tid innan gästerna kommer.*

### 6-8 PERSONER

#### Maräng

250 g äggvitor, ca 4 st

3 msk strösocker

3 dl strösocker

1 dl vatten

600 g rabarber

½-1 dl strösocker

½ msk hackad färsk ingefära

Vispa äggvitorna till hårt skum och tillsätt sedan 3 msk socker. Fortsätt att vispa till en slät maräng.

Koka 3 dl socker och 1 dl vatten tills sockerlagen når 124 grader. Tillsätt den varma sockerlagen till marängsmeten under konstant vispning och fortsätt att vispa tills marängen är sval. Färdigt! Tack vare den varma sockerlagen blir marängen "tillagad" och ska alltså inte bakas i ugn.

Skala och skär rabarbern i 10 cm långa bitar. Smält sockret med ingefäran i en stekpanna. Tillsätt rabarbern när sockret har smält. Fräs hastigt så att rabarbern mjuknar men inte blir till kompott.

Bränn gärna marängen med en gasbrännare så att den får vacker färg precis före servering.