

### Rice Krispies Marängstårta

Har fått receptet av en före detta arbetskamrat. Alla som bjudits på tårtan tycker att den är smaskens! Den är så lättbakad att du knappast kan misslyckas!

### Ingredienser

Maräng:

3 äggvitor

2,5 dl strösocker

3 dl Kellogs Rice Krispies

Fyllning:

1 dl vatten

2,5 msk vetemjöl

50 g mörk blockchoklad

50 g margarin

1 dl florsocker

1 äggula

2 dl vispgrädde

Garnering:  
30 g mörk blockchoklad

## Gör så här



**Maräng:** vispa äggvitorna till hårt skum. Tillsätt sockret i omgångar under fortsatt vispning och vispa tills marängen är blank.

Vänd ner Rice Krispies. Bred ut smeten på bakplåtspapper i en långpanna. Grädda nederst i ugnen i 125 grader i 1 timme. Ta ut långpannan och dela marängen i två delar.

**Fyllning** (gör denna när marängplåten har satts in i ugnen): koka ihop vatten och vetemjöl under vispning till en tjock smet. Ta kastrullen av värmen och vispa i choklad och margarin. Vispa tills allt smält. Tillsätt florsocker och äggula och vispa till en jämn kräm. Ställ krämen i kylskåpet tills du skall bre på den.

Bred krämen på den ena maränghalvan när marängen kallnat. Vispa grädden och bred den över krämen. Lagg den andra maränghalvan över. Smält choklad i mikron eller i vattenbad. Ringla med en gaffel ett mönster på marängen.

Låt gärna tårtan stå svalt en stund innan servering. Tårtan kan med fördel göras helt färdig dagen innan. Marängen håller sig ändå krispig och god.