

Romantik Hotel

Åkerblads i Tällberg



Åkerblads klassiska änglapaj

8personer

6 äggvitor

1 / 4 tsk salt

3 1/2 dl socker

1 tsk vaniljsocker

1 msk vinäger

-vetemjöl

2dl. osötade lingon el. färska bär

1. Sätt ugnen på 150°.
2. Smörj 8st. cocotteformar och mjöla dem väl.
3. Vispa äggvitorna till hårt skum tillsammans med saltet.
4. Tillsätt hälften av sockret, litet i taget under vispning.
5. Tillsätt resten av sockret och vaniljsockret omväxlande med vinägern.
6. Lägg marängen i formarna.
7. Grädda på först 150° i 12min. och sedan på 175° i 12min.
8. Marängen kommer att pösa och det ska den göra.
9. Låt pajen kallna. Den får **inte** vara genomgräddad, den ska vara seg inuti.

Vid servering så spritsas marängen med vispad grädde och garneras med osötade lingon eller färska bär.

Åkerblads Romantik Hotell & Gästgiveri

Sjögattu 2. 793 70 Tällberg

Tel: 0247-508 00 Fax: 0247-506 52

www.akerblads.se info@akerblads.se