

VECKANS FAVORITER

KIKÄRTSMARÄNGER MED NICE-CREAM MED HALLON

Recept av: ICA.se / Mitt
Kök

KIKÄRTSMARÄNGER

Ca 80 små

INGREDIENSER:

1½ dl spad från kikärter

½ tsk färskpressad
citronjuice

½ tsk vaniljsocker

1½ dl strösocker

GÖR SÅ HÄR:

Sätt ugnen på 100°C.

Häll kikärtsspad, citronjuice
och vaniljsocker i en bunke.
Vispa till ett skum med
elvisp. Tillsätt socker, lite i
taget under fortsatt
vispning. Vispa till en fast
maräng.

Klicka eller spritsa små
marängar på en
bakpapersklädd plåt.

Ställ in plåten i mitten av
ugnen ca 1 ½ timme. Stäng
av värmen. Låt stå
ytterligare 2 timmar på
eftervärme.

Förvara marängerna torrt.

NICE-CREAM MED HALLON

4 portioner

INGREDIENSER:

250 g frysta hallon

2 bananer, skivade och

frysta i minst 1 timme

1 dl kokosmjölk

2-3 msk matyoghurt eller

grekisk yoghurt

1 tsk flytande honung

GÖR SÅ HÄR:

Mixa hallon och

bananskivor. Tillsätt

kokosmjölken, yoghurten

och honungen.

Servering: Lägg upp
glassen i portionsskålar.
Garnera med
kikärtsmarängar.