**MARÄNGBAKELSE MED PASSIONSFRUKTSCURD.**

Marängerna kan göras i god tid och förvaras i frysen.

TILL 10 BAKELSER

3 äggvitor  
2 dl strösocker  
¾ tsk vitvinsvinäger  
Granatäppelkärnor

PASSIONSFRUKTSCURD

6 passionsfrukter  
1 stor citron  
2 ägg  
1 äggula  
1 dl strösocker  
100 gr smör, rumstempererat  
3 dl vispgrädde

Beredning,

Sätt ugnen på 150 gr varmluft  
Lägg äggvitorna i en skål och vispa på hög hastighet tills det bildas toppar.  
Tillsätt sockret lite i taget och vispa ca 30 se emellan.  
Skrapa ner smeten på sidorna och vispa ca 5 min tills smeten är fast och glansig  
Tillsätt vinägern och vispa ytterligare ca 2 min.  
Klicka ut marängsmeten till 10 rundlar ca 8 cm i diametern, på en plåt med bakplåtspapper.  
Ställ plåten mitt i ugnen och sänk temperaturen till 120 gr. Grädda i ca 1 tim.  
 Stäng av värmen och låt marängerna stå kvar och kallna helt i ugnen.

PASSIONSFRUKTCURD

Halvera passionsfrukterna och gröp ur 1 dl kärnor.  
Skölj citronen i ljummet vatten. Riv skalet och pressa ut 1/2 dl saft.  
Vispa ihop passionsfruktens kärnor, citronskal och saft, ägg och äggula och socker i en kastrull.  
Sjud krämen under omrörning tills den tjocknar. Tag kastrullen från värmen. Klicka ner smöret och rör tills det har smält. Låt kallna.  
Vispa grädden. Bred ut grädden på marängerna och klicka över passionsfruktscurd och toppa med granatäppelkärnor.