



Mummon marenkiomenat

Aineet: 1 valmis murotaikina (400 g)

Päälle:

3-4 omenaa

1 tlk (2 dl)

kermaviiliä

2 keltuaista

1-2 rkl sokeria

1 tl vanilliinisokeria

Pinnalle:

2 valkuaista

4 rkl sokeria

Valmistus: Kuumenna uuni 200 asteeseen. Painele murotaikina piirasvuoan pohjalle ja leikkaa sen päälle siemenkodattomat omenat. Sekoita kermaviiliin keltuaiset ja mausteet. Kaada seos omenaviipaleiden päälle. Kypsennä noin 20 minuuttia.

Vatkaa valkuiset kovaksi vaahdoksi. Lisää sokeri. Levitä tai pursota tämä marenkiseos piiraan päälle. Jatka kypsentämistä uunin yläosassa kunnes marenki saa haluamasi värin. Tarjoa paistos kanelilla maustetun kermavaahdon kanssa jälkiruokana.