



## Äggvitekaka i festlig efterrätt

Då kakan sätts in i varm ugn skruvas ugnen av och kakan skall stå tills ugnen kallnat. Man kan alltså helt glömma kakan. Grädda den på kvällen och ta ut den på morgonen eller sätta in den på morgonen och ta ut den då man kommer hem från arbetet.

**Det här behöver man till 7 – 8 personer:**

5 äggvitor

1 kryddmått salt

3 dl socker

1 tsk bakpulver

**Tillbehör:**

1/2 liter glass

1 burk mandariner (312 g)

**Så här gör man:**

1. Sätt ugnen på 225°. Smörj och bröa en kransform mycket väl.
2. Vispa äggvitorna till hårt skum.
3. Blanda salt, socker och bakpulver och tillsätt det i vitorna lite i taget. Vispa hela tiden så att äggvitesmeten blir riktigt styv.

4. Klicka över smeten i formen.

5. Sätt in i 225° varm ugn. Stäng av ugnen då kakan sätts in. Låt stå tills ugnen kallnat.

6. Lossa med kniv utefter kanterna och stjälp upp kakan på ett stort, platt lock. Vänd sedan upp kakan på ett uppläggningsfat, så att den lite krispiga marängytan åter kommer upp.

7. Garnera med i mindre bitar skuren vaniljglass plus väl avrunna mandarinklyftor.

Billigare blir kakan om man byter ut mandarinklyftorna mot klyftor från 2–3 apelsiner. Dela dem gärna på mitten.

**Tid: 15 minuter plus ugnstid, se ovan**

**Pris ca 10 kr inkl tillbehör**

En portion ger ca 900 kJ (215 kcal), 3 g prot, 4 g fett, 42 g kolh, 16 % av kalorierna kommer från fett.