

Karolinas marängtårta

5 äggvitor
3 dl socker
2 tsk vaniljsocker
2 tsk bakpulver

Vispa länge! (Vispa med fördel äggvitorna ensamma allra först så de hänger kvar när man vänder på bunken.)

1 msk smör
1 dl kokos

Till formen. Använd löstagbar.

Ställ in kakan i ugnen i 250°.

Stäng genast av ugnen och låt kakan stå i MINST 5 timmar (gärna längre).

Garnering:

Frukt eller bär
2 dl vispad grädde
50 g riven blockchoklad över