

Polkagrisbiskvier

Ca 20 st beroende på hur stora/små du vill ha dom

Bottnar

200 g mandelmassa

1/2 dl socker

1 äggvita

Riv mandelmassan. Blanda ihop med socker och äggvita. Klicka ut små bottnar på en bakpappersklädd plåt. Grädda i 175 grader, ca 10-20 minuter tills de fått en fin färg.

Smörmarängkräm

3 äggvitor rumstempererade

250 g socker

350 g rumstempererat smör

2 tsk vaniljsocker

1 tsk pepparmints arom

8 stycken polkagriskäppar (krossade)

300 g vit choklad att doppa biskvierna i

Koka upp äggvitor och socker i vattenbad över en kastrull, vispa hela tiden. Värm äggblandningen tills den är uppe i 60-65 grader, eller tills sockerkristallerna helt och hållet smält. Ha ner blandningen i en rostfri bunke och vispa i 10-15 minuter, då ska marängen vara helt sval och fluffig. Ha ner små bitar av smör medans du vispar på låg hastighet, vispa sedan till rätt konsistens. Ha slutligen ner vaniljsockret, pepparmintsarom och polkagriskrosset, men spara lite till dekoration

Spritsa ut smörkrämen eller klicka på med sked på dina bottnar. Ta en spatel eller sked och runda till.

Ställ i kylskåpet ca 30 min.

Doppa i vit choklad och lite rapsolja. Strö över krossade polkagrisar