



Foto: Ulf Svensson

Snöägg med vaniljsås

Ett recept från Allt om mat

Ingredienser

8 person(er)

Tillagning

0,5 st	vaniljstång
5 dl	gammaldags mjölk
6 st	äggula
1 dl	strösocker

Sockergaller

1,5 dl	strösocker
	bakplåtspapper

Snöägg, ca 20 st

6 st	äggvita
1 krm	salt
1,75 dl	strösocker

Snöägg med vaniljsås är en optimal dessert – söt, mild och luftig. Mina barn älskar denna efterrätt och tycker den är mycket spännande och innovativ. De vet ju inte att det är en riktig klassiker som med jämna mellanrum dyker upp på menyer runt om i världen.

Snöägg är marängsmet som skedas upp och får sjuda i vatten. När de är klara kan de förvaras i kylen på en handduk täckta med plast 1–2 dygn utan att förlora särskilt mycket av sin form.

Dela först äggen och lägg äggvitorna i en ren och torr bunke och äggulorna i en annan.

Äggulorna används till vaniljsås och äggvitorna blir marängsmet.

Snöägg kan också serveras med bär eller fruktsås.

1 Snitta vaniljstången på längden. Koka upp mjölk och vaniljstång och låt sjuda medan du vispar äggulorna och sockret pösigt i en stor bunke. Vispa ner den heta vaniljmjölk i äggulevispet och blanda noga. Häll tillbaka i kastrullen och värm på medelvärme tills vaniljsåsen tjocknar. Det tar tid, så ha tålamod. Rör om hela tiden och var noga med att det inte kokar. Häll upp såsen i bunken och låt den kallna. Lyft upp vaniljstången och skrapa ur fröna före servering.

2 Häll upp socker i en väl rengjord stekpanna. Värm på låg värme, skaka om stekpannan då och då tills sockret smält till en gyllenbrun blank massa. Det tar ganska lång tid, men öka inte värmen så att sockret bränns. Prova genom att ringla lite sockersmet på bakplåtspapper, den ska kännas som hård karamell och stelna på ca 1/2 minut. Ringla med hjälp av en sked ut galler på ett bakplåtspapper. Låt stelna. Stekpannan blir ren om du kokar upp vatten i den.

3 Vispa äggvitorna med salt och lite av sockret på låg hastighet några minuter. Tillsätt sockret lite i taget och vispa på hög hastighet till en blank och fast marängsmet.

4 Fyll vatten ca 3 cm högt i en låg kastrull eller plateau. Vattnet ska endast sjuda. Skeda upp 4–5 bollar åt gången och låt dem sjuda i vattnet ca 2 min på varje sida. Ta upp dem med hålslev och lägg på en handduk.