

Κέικ Μαρέγκας με Λεμόνι και Φράουλες



Μερίδες: 9

Υλικά:

- 2 φ φράουλες κομμένες
- $\frac{1}{4}$ φ ζάχαρη
- $1\frac{1}{4}$ φ αλεύρι
- 1 φ ζάχαρη
- $\frac{1}{4}$ φ ελαιόλαδο
- $\frac{1}{2}$ φ αποβουτυρωμένο γάλα
- $1\frac{1}{2}$ κ.γ baking powder
- $1\frac{1}{2}$ κ.γ ξύσμα λεμονιού
- 1 κ.γ βανίλια
- $\frac{1}{4}$ κ.γ αλάτι
- 4 ασπράδια

Εκτέλεση:

- Ανακατέψτε τις φράουλες με $\frac{1}{4}$ φ ζάχαρη.
- Σκεπάστε και βάλτε στο ψυγείο.
- Προθερμάνετε το φούρνο στους $175^{\circ}\text{C}/350^{\circ}\text{F}$.
- Ανακατέψτε καλά τα υπόλοιπα υλικά (πλην 2 αυγών) στο μίξερ.
- Ρίξτε το μείγμα σε λαδωμένο ταψί και ψήστε για 25 – 30 λεπτά.
- Ψηλώστε τη θερμοκρασία στους $205^{\circ}\text{C}/400^{\circ}\text{F}$.
- Χτυπήστε τα άλλα δύο ασπράδια μέχρι να δημιουργήσουν αφρό.
- Χτυπήστε $\frac{1}{2}$ cup ζάχαρη, 1 κ.σ κάθε φορά. Ψήστε για ακόμη 8 – 10 λεπτά.
- Πάνω από κάθε μερίδα βάλτε παγωμένες φράουλες.

Ανά μερίδα:

- Θερμίδες: 250
- Πρωτεΐνη: 4 γρ.
- Υδατάνθρακες: 47 γρ.
- Λίπη: 5 γρ.