

Vit á Kunningarstovuni í Nólsoy vóru so heppin at sleppa upp í part, tá ið umhvørvisstúðulin hjá Tórshavnar Kommunu var latin fyrr í ár. Spurningurin *Hvussu kunnu Føroyar smakka?* kann sigast at vera grundin í arbeiðinum.



Ikki gera sum vit gjørdur til myndatøkuna, og koyra kremið útyvir botnin ímeðan hann enn er heitur, tí so dettur hann saman. Men ikki tað, tað smakkar akkurát líka væl.

MYNDIR: TÍÓBHILD PÁTURSSON

Til køkuna skalt tú brúka:

2 eggjahvítar
150 gr av kervilsukuri + eittsidnur meira at pynta við
1 pk av róma
1 pk av súrróma
Sjokoláta eftir ynski

Fyrst bakar tú marrengsbotnin. Píska eggjahvítar og kervilsukur væl saman og baka í ovinum í umleið 10 min við 200 hitastigum. Lat síðani botnin kólna.

Í meðan botnurin kólnar kanst tú fyrireika kremið. Píska róman. Rør súrróman uppi pískaða róman. Rør síðani eittsidnur av hakkaðari sjokolátu í kremi.

Tá ið botnurin er heilt kaldur koyrir tú kremið útyvir. Pynta køkuna við meira hakkaðari sjokolátu og eittsindur av vøkrum grønum kervilssukuri.

