

Hustomten

Information till våra hyresgäster från Lennart Ericsson Fastigheter AB.

Nr 1/2018

Bäste hyresgäst!

Efter en några kalla vintermånader med mycket snö är nu våren antligen på väg. Våra markentreprenörer har gjort ett bra arbete då mycket snö har kommit under en kort tid. Där problem har uppstått så har det varit på våra parkeringsplatser där bristen på utrymme att deponera snön har uppstått.

Efter sandupptagningen som brukar ske i april/maj är det dags igen för årets städdag, **torsdagen den 3 maj**. Alla medarbetare kommer att vara ute i våra områden försedda med soppåsar och städmaterial. Självklart är Ni hyresgäster välkomna att medverka.

Med tillönskan om en fin vår!
Harald

Garageplatser

Vi vill påminna om att det går bra att ställa sig i kö för garageplatser i våra fastigheter. Ta kontakt med Nesli på: nesli.balevi@lennartericsson.se för mer information eller för att ställa er i kö.

Hyresförhandlingar

Årets hyresförhandlingar pågår fortfarande i samtliga fastigheter och vi kan därför inte lämna något besked om utfallet i dagsläget.

Årets städdag

Precis som Harald skriver här ovanför kommer årets städdag gå av stapeln torsdagen den **3 maj**. Vi hoppas givetvis hitta så lite skräp som möjligt men vet av erfarenhet att vi brukar hitta en hel del, framför allt fimpar och gammalt snus. Tänk gärna på att inte kasta fimpar och snus från balkongerna så blir det kanske lite mindre skräp i år!

Vi blir glada om ni som är hemma kommer ut och hjälper till och hoppas att solen skiner den **3 maj**!

Öppettider Påsk

Skärtorsdagen 29 mars stänger vi kl 13.00 och håller sedan stängt fram till tisdagen den 3 april då vi öppnar som vanligt igen

www.lennartericsson.se

Vi håller på att göra om vår hemsida för att den ska bli ännu bättre i framtiden! Vissa funktionsstörningar kan förekomma under tiden och vi ber om överseende med det. Håll utkik efter den uppdaterade versionen, bland annat kommer ett nytt inloggningssystem för er hyresgäster att införas.

Påsrens godaste tårta

Till ca 10 bitar

- 200 g sötmandel
- 3 äggvitor
- 2 dl strösocker

Smörkräm

- 3 äggulor
- 1 dl strösocker
- 0,5 dl + 1,5 dl vispgrädd
- 2 msk pressad citron
- 150 g smör, rumsvarmt
- 1 citron, rivet skal
- Eventuellt gul hushållsfärg

Garnering

- 15 sötmandlar
- 25 g vit choklad
- chokladgodisägg

Gör så här:

1. Sätt ugnen på 150°. Ta undan 15 mandlar till garnering. Finhacka resten, gärna i matberedare. Vispa äggvitorna till fast skum. Tillsätt sockret, lite i taget, under kraftig vispning. Vänd ner i mandeln.
2. Bred ut smeten i fyra rundlar, ca 20 cm i diameter, på plåtar med bakplåtspapper. Grädda mitt i ugnen ca 20 min. Dra bort papprena och låt bottnarna kallna plant.
3. Kräm: Blanda äggulor, socker, 1/2 dl grädd och citronsaft i en kastrull. Sjud under vispning tills krämen tjocknat. Ta kastrullen åt sidan och vispa i smöret i smäklickar. Tillsätt citronskalet. Låt krämen kallna.
4. Vispa 1 1/2 dl grädd och blanda med citronkrämen. Färga eventuellt krämen med lite gul hushållsfärg. Lägg ihop bottnarna med kräm emellan och ovanpå.
5. Skälla, skala och rosta mandeln i en torr, het stekpanna. Smält den vita chokladen i mikrovågsugn eller över vattenbad. Doppa mandeln i chokladen och låt stelna.
6. Garnera tårtan med mandlar och chokladgodisägg.



Serviceanmälan

Akut/Jour Vid akuta fel kväll eller helg, fastighetsjouren 08-657 77 71

Övrig tid 08-743 62 00, lennartericsson.se eller kundtjanst@lennartericsson.se

Öppettider

Kontoret, Ringvägen 46
Mån–fre 8.00–16.40 lunch 11.30–12.15

Kundtjänst, tel 08-743 62 19
Mån–torsd 9–11, 13–15, fre 9–11

**VI ÖNSKAR ER ALLA
EN RIKTIGT GLAD PÅSK.**

Lennart Ericsson Fastigheter AB

Box 15409, 104 65 Stockholm | Besök: Ringvägen 46
08-743 62 00 | info@lennartericsson.se | www.lennartericsson.se