Valnøttmarengs

Ingredienser



4 eggehviter
275 g sukker
125 g valnøtter

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret litt og litt under pisking. Pisk godt mellom hver gang sukkeret tilsettes. Marengsen skal etter hvert bli tykk og stiv.

Vend i grovt hakkede valnøtter.
Sett topper på bakepapirkledd stekeplate med to spiseskjeer.

Stek marengsene midt i ovnen ved 125°C i 30 min. Avkjøles helt på platen.

Tips

Hvis du setter ovnen på 125°C varmluft, kan du steke to plater samtidig.

Marengsen kan oppbevares i tett kakeboks.

Se også "Russiske kyss" som er basert på lignende oppskrift.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/valnottmarengs