Kaffemarengs

Ingredienser



3 eggehviter
2 dl sukker
4 ss sterk kaffe (se tips)

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret litt og litt og pisk videre til marengsen er tykk og blank og stiv.

Vend så forsiktig inn kald, sterk kaffe med en slikkepott. Brune kaffestriper kan godt vises i marengsen.

Sett små marengstopper ved hjelp av to teskjeer på bakepapirdekkede stekeplater. Stek marengsen midt i ovnen ved 125°C i ca 1 time, til marengsene kjennes tørre og lette. (Har du varmluftsovn, kan du steke to plater samtidig.)

Avkjøles på rist og oppbevares i tett boks.

Tips

Bruk skikkelig, skikkelig sterk kaffe! Rør for eksempel 2-3 ts kaffepulver ut i 0,5 dl varmt vann. Det gir god kaffesmak på marengsene.

Se også oppskrift på "Marengs", "Jordbærmarengs", "Karamellmarengs" og "Sjokolademarengs" som lages med varmebehandlet marengsmasse, som gir litt en litt mer seig marengstype. Dessuten finner du oppskrift på "Valnøttmarengs".

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

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