Marengs med nøttedryss

Ingredienser



3 eggehviter
2 dl sukker

Pynt:
50 g hasselnøtter

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.

Sett topper på bakepapirkledd stekeplate med to spiseskjeer. Dryss over fint hakkede nøtter.

Stek marengsene midt i ovnen ved 100°C i 50-60 min. Marengsene skal være tørre nok til at de løsner lett fra bakepapiret, men gjerne fortsatt litt myke i miden. Avkjøles helt på platen.

Tips

"Marengs" oppbevares i tettsluttet kakeboks. Se også oppskrift på "Hasselnøttmarengs".

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/marengs-med-nottedryss