Italienske marengs



Ingredienser

4 eggehviter
1 ts sitronsaft
3,5 dl sukker
3/4 dl vann

Fremgangsmåte

Pisk eggehviter stive. Tilsett 1 ts sitronsaft og 1 dl av sukkeret under fortsatt pisking.

Resterende 2,5 dl sukker og vann has i en kjele og kokes til sukkerlake i noen minutter. Hvis du har sukkertøytermometer skal laken opp i temperatur på 115°C-122°C (jeg lagde laken uten termometer og det gikk kjempefint, se tips). Hell den varme sukkerlaken inn i marengsmassen i en tynn stråle under fortsatt pisking. Pisk så videre til marengsen er kald og får en tykk, hvit softis-aktig konsistens. Hvis du vil kan du nå farge marengmassen med litt konditorfarge (se tips).

Ha marengsmassen i en kakesprøyte og sprøyt marengs i ønsket fasong på bakepapirdekkede stekeplater.

Stekes midt i ovnen ved 150°C i 15-20 min. La marengsen avkjøles på platen.

Tips

Sukkertøytermometer er et supert verktøy for å lage mange slags konfekt og en billig investering.

Jeg lagde som sagt marengsen uten termometer denne gangen og det gikk kjempefint likevel. Jeg lot sukkerlaken koke i noen minutter til den blir litt seig og koker med store bobler (tar ca 4-5 min).

Hvis du vil farge marengsen, er det best å bruke konsentrert konditorfarge som ikke tynner ut marengsen (såkalt pastafarge). Fås kjøpt i mange nettbutikker og kjøkkenutstyrsbutikker.

Marengsene er litt myke når de tas ut av ovnen, men har fast overflate. Det er lurt å la de bli helt avkjølt på platen. Da festner de litt og går ikke så lett i stykker.

"Italienske marengs" oppbevares best i romtemperatur.

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

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