Valentine Meringues



Ingredienser

4 eggehviter
225 g sukker
1 ts vaniljeessens
- -
konsentrert rosa konditorfarge (se tips)

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene til skikkelig stivt skum. Tilsett halvparten av sukkeret og vaniljeessens. Pisk videre til du får en tykk, blank og fast marengs. Tilsett resten av sukkeret og pisk videre til marengsen igjen har blitt tykk, blank og fast. Vend i rosa konditorfarge.

Sprøyt store marengs på bakepapirdekkede plater, enten som topper eller hjerter.

Stekes midt i ovnen ved 140°C i 45 minutter.

Skru ovnen ned til 120°C og stek i ytterligere 45 min.

Når marengsene er ferdige, skal de løsne lett fra bakepapiret, være faste utenpå og myke inni.

Tips

Det er viktig at du bruker konsentrert konditorfarge, slik at du kun trenger små mengder for å få sterk farge. Dermed endres ikke konsistensen på marengsen.

Konsentrert pastafarge fås kjøpt i alle nettbutikker som selger kakepynteutstyr (jeg har her brukt rosa pastafarge fra Wilton).

Marengsene kan oppbevares i lufttett kakeboks i ca 1 uke.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/valentine-meringues