Eggedosis



Ingredienser

♥ 1 egg
♥ 1 ss sukker

x så mange porsjoner du ønsker.

Jeg synes det gir en passe porsjon med 3 egg og 3 ss sukker.

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker leeeenge med elektrisk mikser. Eggedosisen skal være så tykk, lys og stiv som overhodet mulig!

Jeg pisket min i nesten 20 minutter, men eggedosisen kan selvsagt brukes uten så lang pisking også. Men 5 minutter ville jeg nok i hvert fall pisket den.

Hell eggedosisen i egnede glass eller skåler og server med en gang!

Tips

♥ Jeg synes det er kult å servere eggedosis i glass med stett!

♥ Det er veldig viktig at eggedosisen må serveres helt nylaget. Dette fordi det danner seg bunnfall i eggedosisen etter at den har stått en stund. Eggedosisen skal ha samme tykke, luftige konsistens gjennom hele glasset.

♥ Det er godt med noen friske bær i eggedosisen.

♥ Det er også kjempegodt å sikte sjokolademelkpulver på toppen av eggedosisen!

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

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