Marengs til 17. mai



Ingredienser

♥ 5 eggehviter
♥ 3 dl sukker

Pynt:
♥ kakestrøssel i rødt, hvitt og blått

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret litt og litt og pisk videre til du får en tykk, blank marengs (jeg pisker i 15 minutter med elektrisk mikser).

Ha marengsen i en kakesprøyte og sprøyt marengsen ut på bakepapirdekkede stekeplater.

Har du ikke kakesprøyte, kan du lage en ved å ha marengsen i en liten plastpose og klippe et 2 cm hull i den ene enden. Du kan også klikke marengsmassen på bakepapiret med to spiseskjeer.

Dryss over kakestrøssel (se tips).

Stek marengsen ved 100°C i ca 45-60 minutter (avhengig av om du liker at de har en bløt kjerne eller ikke). Slå av varmen og la marengsen stå og tørke i ettervarmen i et par timer (eller over natten).

Tips

♥ Ved å steke marengsen på lav varme, tørker de uten å miste sin kritthvite farge. Om du har en tom stekeplate helt øverst i ovnen holder fargen seg enda bedre.

♥ Husk å drysse strøsselet over marengsen straks den er sprøytet ut og før det danner seg en tynn, tørr hinne på marengsen, ellers fester ikke strøsselet seg skikkelig på marengsen.

♥ Stek marengsen rett etter utsprøyting, for står de for lenge på benken kan de klappe sammen.

♥ Du kan bruke varmluft og steke flere plater marengs samtidig.

♥ Marengs kan oppbevares tørt og i romtemperatur.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/marengs-til-17-mai