Det søte liv...

Bringebærmarengs



Ingredienser

♥ 5 eggehviter
♥ 3 dl sukker
♥ 40 g bringebærstøv (se tips)

Pynt:
♥ 5 g bringebærstøv (se tips)

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).

Vend mesteparten av bringebærstøvet inn i marengsen med en slikkepott.

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 litt bringebærstøv på hver marengs (spar litt til å drysse over de ferdigstekte marengsene også).

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).

Dryss litt ekstra bringebærstøv over marengsene før servering.

Tips

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

♥ 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.

♥ Produktet jeg har brukt i denne oppskriften, som både gir fin, lyserosa farge og i tillegg skikkelig god og ekte bringebærsmak på marengsene, er bringebærstøv fra den danske produsenten Mill&Mortar. 45 gram tilsvarer ett glass. Produktet er primært laget av tørkede bringebær som knuses til støv, i tillegg til at pulveret er søtet med glukosesirup og konsentrert rødbetejuice. Dette bringebærstøvet er annerledes enn noe annet kakestøv jeg har sett på markedet, nettopp fordi det lages av helt naturlig ingredienser og derfor både smaker og lukter som ekte bringebær. Bringebærstøvet fra Mill & Mortar fås blant annet kjøpt i butikkene til Meny og Coop Mega. Send en mail til importøren Oluf Lorentzen på firmapost@oluf.no hvis du lurer på hvor du kan få kjøpt produktet der du bor.

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

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