Marengsringer med sjokolade

Ingredienser



♥ 4 eggehviter
♥ 0,5 ts kremortartari
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 175 g sukker

Pynt:
♥ 150 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene til de begynner å skumme. Tilsett kremortartari og pisk videre til eggehvitene er forvandlet til hvitt skum. Tilsett vaniljesukker og deretter sukkeret litt og litt under fortsatt pisking. Pisk videre i 4-5 minutter til marengsen er tykk og blank.

Sprøyt ut marengsen på bakepapirdekkede stekeplater.

Stek marengsen ved 100°C ca 1,5 – 2 timer. La de deretter tørke i ettervarmen noen timer. Marengsringene er ferdigstekt når de løsner lett fra bakepapiret.

Dypp marengsen i smeltet sjokolade og la de ligge kjølig på bakepapiret til sjokoladen har stivnet.

Tips

♥ Kremortartari (kalles også vinsten) er med på å stabilisere eggehvitene ved pisking slik at skummet blir stivere.

♥ Husk at både bolle og elektrisk visp må være helt rene og fettfrie for at marengsen skal bli stiv.

♥ Jeg har brukt sprøytetippen 1M fra Wilton ved utsprøyting av marengsringene.

♥ Marengs bør stekes på lav temperatur slik at hvitfargen beholdes. Det går fint å steke to plater samtidig i ovnen. Bruk da varmluftsfunksjonen på ovnen slik at alle marengsene blir jevnt stekt.

♥ Marengsringene som er dyppet i sjokolade bør oppbevares kjølig i en tett boks.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/marengsringer-med-sjokolade