Lakrismarengs



Ingredienser

♥ 7 eggehviter
♥ 450 g sukker
♥ 1 vaniljestang
♥ 40 g rålakrispulver (se tips)

Pynt:
♥ 10 g rålakrispulver (se tips)

Fremgangsmåte

Ha eggehviter, sukker og frø fra vaniljestang i en metall- eller glassbolle som tåler varme. Sett bollen over en kjele med kokende vann. Pisk blandingen over vanndampen med elektrisk håndmikser i 5 minutter. Det skal bli til en blank og tykk marengsmasse.

Ta bollen vekk fra vanndampen og pisk videre med elektrisk håndmikser i 7 minutter til, slik at marengsen blir avkjølt og enda stivere. Vend lakrispulveret forsiktig inn i marengsmassen med en slikkepott.

Ha marengsmassen i en kakesprøyte og sprøyt store marengs på bakepapirdekkede stekeplater. Dryss litt rålakrispulver over hver marengs til pynt.

Stek marengsene ved 100°C på varmluft i ca. 2 timer. Det at du steker marengsene på varmluft gjør at du kan steke begge platene med margens samtidig. Bytt plassering på stekeplatene i ovnen etter halve steketiden.

Avkjøl marengsene på stekeplaten til de er helt kalde før de legges i en kakeboks frem til servering.

Tips

♥ Lakrispulver fås kjøpt i ulike type matbutikker og matmarkeder som fører delikatesseprodukter og fås også kjøpt på nett. Jeg har her brukt rålakrispulver (også kalt lakrisgranulat), som er grovkornet, søt lakrispulver med mild lakrissmak (fås kjøpt blant annet hos Meny). Får du ikke tak i dette produktet, kan du også bruke malt lakrispulver.

♥ Marengsene bør oppbevares tørt, gjerne i en kakeboks med tett lokk.

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

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