Divinity

Ingredienser



♥ 900 g sukker
♥ 2,5 dl hvit sirup eller glukose (se tips)
♥ 2 dl kaldt vann
♥ 3 eggehviter
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 400 g pekannøtter

Fremgangsmåte

Ha sukker, hvit sirup eller glukose og kaldt vann i en middels stor kjele. Varm opp blandingen til sukkeret smelter. Når sukkeret er oppløst, setter du et sukkertermometer i kjelen slik at du kan følge med på temperaturen. Slutt å røre, og la sukkerlaken varmes opp til 125°C. Dette tar ca. 8–10 minutter.

Pisk imens eggehvitene stive i en kjøkkenmaskin. Når sukkerlaken har oppnådd riktig temperatur, helles den i en tynn stråle i bollen med eggehvitene mens du fortsetter å piske rolig. Tilsett vaniljeekstrakt, og øk deretter tempoet på kjøkkenmaskinen og la marengsen piskes kraftig i 5–8 minutter. Det er viktig å piske lenge nok på dette stadiet. Et tegn på at marengsen er pisket lenge nok, er at den mister blankheten og får en matt hvitfarge, og virker tørr.

Hvis du er usikker på om marengsen er pisket lenge nok, kan du gjøre en test ved å legge en spiseskje av marengsmassen på et stykke bakepapir. Dersom marengsen holder fasongen i et par minutter, er den klar.

Når marengsen er klar, er det viktig å arbeide raskt så ikke marengsen stivner. Vend først inn grovt hakkede pekannøtter med en slikkepott. Legg bakepapir på bordet og sett marengsen i runde klatter ved hjelp av to spiseskjeer. Det kan være lurt å spraye skjeene med formfett for å unngå at marengsmassen klistrer seg for mye til skjeene. La kakene stå på bakepapiret og tørke i et par timer før du legger dem i en tett kakeboks.

Tips

♥ Hvit sirup eller glukose får kjøpt i velassorterte matvarebutikker.

♥ Viktigst å huske på når du lager disse kakene er 1) at sukkerlaken koker til den når 125°C, 2) at marengsen pisker helt til den får matt farge og holder konsistensen og 3) at du arbeider raskt når marengsen er ferdig pisket, for da stivner den raskt.

♥ Divinity holder seg gode i flere uker i kakeboksen.

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

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