

Marengs

SÆSON: Hele året

TIL: 4 pers.

TID: 1 t 15 min.

DET SKAL DU BRUGE:

Marengs

2 æggehvider
100 g sukker eller flormelis

Tilsmagning

F.eks. citrusskal, vaniljesukker,
lakridspulver eller frysetørrede
hindbær

SÅDAN GØR DU:

Marengs

1. Kom æggehviderne i en helt ren skål.
2. Pisk æggehviderne helt stive og luftige med en elpisker.
3. Tilsæt lidt sukker/flormelis ad gangen, mens du pisker. Du skal piske til du ikke længere kan høre sukkerkornene.
4. Tilsæt den smag du ønsker og pisk.

Formning og bagning

1. Kom marengsmassen på en sprøjtepose og sprøjt massen op (ca. 3 cm i diameter) på en bageplade med bagepapir.
2. Bag dine marengs ved 100° varmluft i ca. 1 time. Marengsene er færdige, når du let kan flytte dem fra bagepapiret.

TIPS OG TRICKS

- Hvis ikke du har en sprøjtepose, kan du også sagtens forme dine marengs med en ske.
- Du kan f.eks. spise dine marengs sammen med is.

