



Eggedosis

Ingredients

- ♥ 1 egg
- ♥ 1 ss sukker

x så mange porsjoner du ønsker.

Jeg synes det gir en passe porsjon med 3 egg og 3 ss sukker.



Instructions

Pisk egg og sukker leeeenge med elektrisk mikser. Eggedosisen skal være så tykk, lys og stiv som overhodet mulig!

Jeg pisket min i nesten 20 minutter, men eggedosisen kan selvsagt brukes uten så lang pisking også. Men 5 minutter ville jeg nok i hvert fall pisket den.

Hell eggedosisen i egnede glass eller skåler og server med en gang!

Tips

- ♥ Jeg synes det er kult å servere eggedosis i glass med stett!
- ♥ Det er veldig viktig at eggedosisen må serveres helt nylaget. Dette fordi det danner seg bunnfall i eggedosisen etter at den har stått en stund. Eggedosisen skal ha samme tykke, luftige konsistens gjennom hele glasset.
- ♥ Det er godt med noen friske bær i eggedosisen.
- ♥ Det er også kjempegodt å sikte sjokolademelkpulver på toppen av eggedosisen!

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/en/node/21883>