



Brown Sugar Meringues

Ingredienser

4 eggehviter
25 g hvitt sukker
200 g brunt sukker (se tips)

Pynt:

lysebrunt demerarasukker

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene stive. Tilsett det hvite sukkeret og pisk i noen minutter. Tilsett så halvparten av det brune sukkeret litt og litt og pisk videre til marenksen er tykk og blank og stiv. Vend i resten av det brune sukkeret.

Sett marenstopper ved hjelp av to spiseskjeer på bakepapirdekkede stekeplater. Dryss over litt lysebrunt demerarasukker til pynt.

Stek marenksen midt i ovnen ved 110°C i ca 3 timer (se tips). Har du varmluftovn, kan du steke to plater samtidig. Marenksene skal være sprø på utsiden, men littegrann myke i midten.

Avkjøl de stekte marenksene på rist og oppbevar dem i tett boks.

Tips

Den lange steketiden ved lav varme gir marenksene sin spesielle konsistens med sprø utside og mykt indre. Steker du dem ved høyere varme, vil de bli sprøe tvers igjennom.



detsoteliv.no

Bruk helst lysebrunt demerarasukker eller mucovadosukker (det vil si ikke bruk mørkt farin, også kalt mørkt muscovadosukker).

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/oppeskrift/brown-sugar-meringues>