Pikekyss

Ingredienser



2 eggehviter
120 g sukker

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret i flere porsjoner under fortsatt kraftig pisking. Pisk videre til du får en tykk, seig og stiv marengs (ca 10 min).

Fyll marengsen i en sprøytepose og sprøyt ut små topper på bakepapirkledde stekeplater. Du kan godt sprøyte toppene tett ved siden av hverandre, for de flyter ikke noe særlig ut under stekingen.

Sett marengsen i ovn som er forvarmet til 150°C. Slå straks ned varmen til 100°C og stek til marengsene kjennes lette og helt tørre, ca 1 time.

Tips

Det skader ikke å la marengsen tørke enda lenger i ovnen. Så lenge ovnen bare er 100°C varm, vil ikke marengsen bli brun eller brent, bare helt tørr. Du kan også slå av ovnen etter 1 time og la marengsen tørke videre på ettervarmen.

Pikekyss bør oppbevares i tettsluttet kakeboks hvis du vil beholde dem sprø så lenge som mulig. De har lang holdbarhet, men kan få en litt mykere kjerne etter en stund. -Noen synes at de er enda bedre da.

Pikekyss kan brukes til å lage mange flotte desserter. Lag for eksempel en Marengspyramide ved å legge dem lagvis med pisket krem og/eller iskrem og friske bær. Hell over hjemmelaget jordbærsaus. Eller lag den kjente Hoffdesserten ved å legge marengsen lagvis med pisket krem som er smaksatt med litt kald kaffe og kakao. Ringle over sjokoladesaus og dryss mandelflarn på toppen. Bruk fantasien!

Felles for disse dessertene er at de bør serveres helt nylaget, før marengsen mykner. Pikekyss kan også brukes som kakefyll eller -pynt, se for eksempel bilde på "**Iskake med jordbær og marengs**".

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/pikekyss