Marengsringer

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 ringer på bakepapirkledde stekeplater. 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 1/2 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 1/2 time og la marengsen tørke videre på ettervarmen.

"Marengsringer" bør oppbevares i tettsluttet kakeboks hvis du vil beholde dem sprø så lenge som mulig. Etter en stunds oppbevaring vil de bli litt myke i midten, men de er gode for det!

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

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