Marengsbunn (grunnoppskrift)



Ingredienser

4 eggehviter
0,25 ts salt
200 g sukker

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene til luftig skum. Tilsett en klype salt og pisk videre til skummet blir helt fast. Tilsett sukkeret, litt og litt om gangen, og pisk videre til du får en skikkelig tykk og stiv marengs (ca. 10 minutter med elektrisk mikser).

Dekk en stekeplate med bakepapir. Ha marengsmassen i en stor kakesprøyte med stor sprøytetipp, og sprøyt ut marengsen på bakepapiret til en tykk, rund sirkel. Begynn i midten og sprøyt sirkler uten på hverandre, til du får en bunn som er ca. 20 cm i diameter. Sprøyt deretter store topper langsmed ytterkanten av sirkelen.

Marengs du måtte få til overs, kan du sprøyte ut i små topper på bakepapiret ved siden av bunnen (disse kan brukes til pynt eller serveres ved siden av kaken).

Stek marengsbunnen på midterste rille ved 100°C i ca. 3 timer. Slå av varmen på ovnen og la marengsbunnen stå i ettervarmen i 1 time til (eller over natten).

Marengsbunnen skal kjennes lett og helt tørr når den er ferdigstekt.

Tips

♥ Både bolle og visp må være helt rene og fettfrie, ellers vil ikke marengsen bli skikkelig stiv. Skill eggene forsiktig, slik at ikke noe av eggeplommene blandes med eggehvitene!!

♥ Merk at denne marengsbunnen skal bli sprø og tørr tvers igjennom. Med andre ord skal marengsbunnen ikke bli som bunnen på en **Pavlova**, som er tilsatt eddik for at marengsen skal få en bløt kjerne. Saltet tilsettes for at marengsen skal bli ekstra stiv.

♥ Dersom marengsbunnen ikke blir stekt til den er helt tørr vil den bli seig, hard og nesten umulig å skjære opp. Det er derfor viktig at du steker den lenge nok. Siden steketemperaturen er så lav vil ikke marengsen bli mørk.

♥ Oppbevar marengsbunnen tørt og i romtemperatur.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/marengsbunn-grunnoppskrift