Karamellmarengs

Ingredienser



3 eggehviter
2 dl sukker
3 ss karamellsaus

Fremgangsmåte

Ha eggehviter og sukker i en metallbolle. Sett bollen over en kjele med kokende vann. Mens bollen står over vannbad, pisk marengsen med elektrisk håndmikser i 10 minutter. Marengsen skal da ha blitt tykk og blank. Ta marengsen av varmen og fortsett å piske til den er avkjølt igjen.

Vend så forsiktig inn karamellsausen med en slikkepott. Karamellstriper skal vises i marengsen.

Sett små marengstopper ved hjelp av to teskjeer på bakepapirdekkede stekeplater. Stek marengsen midt i ovnen ved 125°C i ca 1 time, til marengsene kjennes tørre og lette. (Har du varmluftsovn, kan du steke to plater samtidig.)

Avkjøles på rist og oppbevares i tett boks.

Tips

Teknikken med å piske marengs over vannbad gjør at marengsen får en litt seig konsistens i midten, og det er slik disse "Karamellmarengsene" skal være.

Hvis marengsen får for sterk varme under piskingen, vil eggehvitene bli kokte og marengsen ødelagt. Pass derfor på at vannet ikke fosskoker, det er tilstrekkelig at det kommer opp varm damp. Ta eventuelt kjelen av platen av og til for å regulere varmen.

Bruk for eksempel karamellsaus på flaske fra Freia til disse marengsene.

Se også oppskrift på "Sveitsiske marengs", "Sjokolademarengs" og "Jordbærmarengs".

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

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