Sjokolademarengs

Ingredienser



3 eggehviter
2 dl sukker
5 ss sjokoladesaus

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 sjokoladesausen med en slikkepott. Sjokoladestriper skal vises i marengsen.

Sett marengstopper ved hjelp av to spiseskjeer på bakepapirdekkede stekeplater. Stek marengsen midt i ovnen ved 125°C i ca 2 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 "Sjokolademarengsene" 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 sjokoladesaus på flaske fra Freia til disse marengsene.

Du kan selvsagt variere størrelsen på marengsene. "Sjokolademarengsene" du ser på bildet er mellomstore, og trenger ca 2 timer steketid. Du får da ca 25-30 stk. Lager du marengsene mindre, dvs setter dem med to teskjeer i stedet for to spiseskjeer, trenger marengsene kanskje bare 1 time steketid. Du får da ca 40 stk. Kjenn etter selv; marengsene er ferdig når de er lette og er enkle å fjerne fra bakepapiret.

Se også "Karamellmarengs", som er laget med karamellsaus i stedet for sjokoladesaus, eller "Jordbærmarengs", som er laget med jordbærsaus.

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

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