Sveitsiske marengs

Ingredienser



3 eggehviter
2 dl sukker

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.

Sett små marengstopper ved hjelp av to teskjeer eller spiseskjeer (se tips) på bakepapirdekkede stekeplater. Stek marengsen midt i ovnen ved 125°C i 1-2 timer, til marengsene kjennes tørre og lette. (Har du varmluftsovn, kan du steke to plater samtidig.)

Avkjøles på rist og oppbevares i tett boks.

Tips

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.

Du kan selvsagt variere størrelsen på marengsene. De du ser på bildet er mellomstore, og trenger ca 2 timer steketid. Du får da ca 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.

Hvis du vil ha smak på marengsen, se oppskrift på "Jordbærmarengs", "Karamellmarengs" og "Sjokolademarengs".

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/sveitsiske-marengs