Det søte liv...

Brown Sugar Meringues



Ingredienser

4 eggehviter
25 g hvitt sukker
200 g brunt sukker (se tips)

Pynt:
lysebrunt demerarasukker

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene stive. Tilsett det hvite sukkeret og pisk i noen minutter. Tilsett så halvparten av det brune sukkeret litt og litt og pisk videre til marengsen er tykk og blank og stiv. Vend i resten av det brune sukkeret.

Sett marengstopper ved hjelp av to spiseskjeer på bakepapirdekkede stekeplater. Dryss over litt lysebrunt demerarasukker til pynt.

Stek marengsen midt i ovnen ved 110°C i ca 3 timer (se tips). Har du varmluftsovn, kan du steke to plater samtidig. Marengsene skal være sprø på utsiden, men littegrann myke i midten.

Avkjøl de stekte marengsene på rist og oppbevar dem i tett boks.

Tips

Den lange steketiden ved lav varme gir marengsene sin spesielle konsistens med sprø utside og mykt indre. Steker du dem ved høyere varme, vil de bli sprøe tvers igjennom.

Bruk helst lysebrunt demerarasukker eller mucovadosukker (det vil si ikke bruk mørkt farin, også kalt mørkt muscovadosukker).

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/brown-sugar-meringues