Epler med marengslokk



Ingredienser

6 epler
2 ss sukker
2 ts kanel

Marengslokk:
3 eggehviter
1 dl sukker

Fremgangsmåte

Rens eplene og del dem opp i store terninger. Legg dem i en ildfast form (20x20 cm eller rund form som er 22 cm i diameter). Formen bør ha kanter som er 5-6 cm høye. Dryss over sukker og kanel.

Stivpisk eggehvitene. Tilsett sukker litt og litt under fortsatt pisking og pisk videre til du får en tykk og blank marengs. Fordel marengsen over eplene i formen.

Stekes midt i ovnen ved 200°C i 20-25 min.

Tips

"Epler med marengslokk" smaker best varm og nystekt. Serveres eventuelt sammen med vaniljeis og vaniljesaus.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/epler-med-marengslokk