Hasselnøttmarengs

Ingredienser



3 eggehviter
2 dl sukker
100 g hasselnøtter

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret litt og litt under pisking. Pisk godt mellom hver gang sukkeret tilsettes. Marengsen skal etter hvert bli tykk og stiv.

Vend i hakkede hasselnøtter. Sett topper på bakepapirkledd stekeplate med to spiseskjeer.

Stek marengsene midt i ovnen ved 100°C i 50-60 min. Marengsene skal være tørre nok til at de løsner lett fra bakepapiret, men gjerne fortsatt litt myke i miden. Avkjøles helt på platen.

Tips

Oppbevar kakene i tettsluttet kakeboks.

Du finner "Marengs" i mange forskjellige varianter på detsoteliv.no. Se for eksempel "Valnøttmarengs", "Kaffemarengs", "Karamellmarengs" og "Sjokolademarengs".

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

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