Englemarengs



Ingredienser

4 eggehviter
250 g sukker
- -
et par dråper sitronessens eller rosevann (se tips)

Pynt:
små engleglansbilder

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret litt og litt og pisk videre til du får en skikkelig tykk og fast marengs.

Rør i sitronessens eller rosevann (kan sløyfes).

Sett topper på bakepapirdekkede stekeplater med to skjeer. Legg et engleglansbilde på toppen av hver marengs og trykk forsiktig fast.

Tørk marengsene på svak varme 100°C i ca 2 timer. Marengsene er ferdige når de lett slipper bakepapiret.

Tips

Sitronessens eller rosevann kan sløyfes. Hvis du bruker det, husk å tilsette bare littegrann. Det er bare meningen å sette svak smak på marengsene. Rosevann er arabisk og fås kjøpt i enkelte innvandrerbutikker (NB! har sterk smak, så bare bruk

litt).

Det er riktig at glansbildene skal være på marengsene mens de steker. Jeg var selv redd for at papiret skulle bli brent, men dette skjer ikke på så svak varme.

Når varmen i ovnen er så svak, går det også fint å sette to stekeplater i ovnen samtidig. Bytt eventuelt plassering i ovnen etter at det har gått 1 time.

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

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