Partymarengs



Ingredienser

3 eggehviter
2 dl sukker

Pynt:
forskjellige typer kakestrøssel

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret litt og litt og pisk videre til marengsen er tykk og blank og stiv.

Sett små marengstopper ved hjelp av to teskjeer på bakepapirdekkede stekeplater. Dryss på kakestrøssel - gjerne forskjellige sorter.

Stek marengsene midt i ovnen ved 125°C i ca 1 time, til marengsene kjennes tørre og lette. (Har du varmluftsovn, kan du steke to plater samtidig.) Avkjøles på rist.

Tips

Marengs er holdbare lenge i tettsluttet kakeboks.

- -

VAAREN KOMMER, ALT ER GLÆDE

"Vaaren kommer, Alt er Glæde,
Vintrens Nød er gjemt;

O, men Harpen i mit Indre
Klinger dog vemodig stemt.

Tryller Dig Naturens Blomstren,
Saftfuld, farverig?
Ak, det er et luftigt Teppe
Over Millioner Lig?

Kan Du glemme, hvad Du tabte,
Over denne unge Pragt?
Husk, med hver af dine Roser
Er en Orm af Søvne vakt.

Se, af Dagens Gløden stiger
Aftnens drømmerige Luft,
Blomstens hemmelige Vemod
Løser sig i Dug og Duft.

Lad det Svundnes dunkle Skygger
Blandes med din Foraars-Lyst,
Og bevar det hele Billed
I dit minderige Bryst.

Da skal intet Haab Dig skuffe,
Ingen Vinter skrække Dig;
Da er Vaaren i dit Indre
Fager og uvisnelig."

(Fra "Foraarsdigte" av Johan Sebastian Welhaven.)

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

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