Pinnsvinkaker

Ingredienser



4 eggehviter
250 g sukker
250 g mandler
1 ts kanel
1 ts kardemomme
0,5 ts nellik

Fremgangsmåte

Start med å snitte mandlene på langs. Dette er litt tidkrevende, så det kan være en idé å ikke ta alle mandlene på en gang, men å forberede dette noen dager i forkant og ta det i flere omganger når du har litt tid til overs.

Pisk eggehvitene til stivt skum. Tilsett sukkeret litt og litt under fortsatt pisking og pisk til du får en tykk og blank marengs. Vend i mandlene og krydderet.

Sett runde topper på bakepapirdekkede stekeplater ved hjelp av to spiseskjeer. Stek marengsene midt i ovnen ved 150°C i 1 time. Slå av varmen på ovnen og la marengsene tørke i ovnen til ovnen er kald.

Tips

Det går veldig fint å halvere denne porsjonen - det pleier jeg å gjøre. Da kan du steke alle marengsene på en gang og dessuten blir det færre mandler å snitte opp:-)

"Pinnsvinkaker" oppbevares i tettsluttet kakeboks.

- -

PINNSVINET

"Å sitte er pinnsvinets kjente trekk
så liten og svak som den er.
Den løfter en nålepute av skrekk
for ingen skal komme den nær.

Bare pigger og trassig pust.
Men likevel dyrker den freden.
Da legger den ned sin strie bust
og håper at ingen kan se den."

(Inger Hagerup)

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

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