Russiske kyss

Ingredienser



4 eggehviter
250 g sukker
150 g valnøtter

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret litt og litt. Pisk videre med elektrisk mikser i 10 min til du får en kjempetykk, blank marengs (se tips). Vend i grovt hakkede valnøtter (jeg delte dem nesten ikke opp i det hele tatt).

Sett store topper ved hjelp av to spiseskjeer på bakepapirdekket stekeplate.

Stek marengsene midt i ovnen ved 150°C i 15-20 min. Marengsene skal være litt tørre på undersiden, men fortsatt bløte inni. Avkjøles på rist.

Tips

I originaloppskriften står det at man skal piske marengsen over vannbad i 10 min, og gidder du det, får du ekstra deilig og litt seig konsistens på marengsen. Men det er ikke nødvendig å piske marengsen over vannbad for å få deilige kaker.

"Russiske kyss" oppbevares i tettsluttet kakeboks.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/russiske-kyss