Oreo Meringue Kisses (Skumboller med Oreo)



Ingredienser

♥ ca. 20 Oreokjeks

Marengs:
♥ 5 eggehviter
♥ 3,5 dl sukker
♥ 1 ts vaniljeekstrakt

Sjokolade:
♥ 250 g sjokolade (helst overtrekkssjokolade, se tips)

Fremgangsmåte

Pisk eggehviter stive. Tilsett sukkeret litt og litt og pisk videre til skikkelig tykk, hvit og blank marengs.

Sett Oreokjeks utover på et brett.

Vend vaniljeekstrakten forsiktig i marengsen og ha marengsmassen deretter i en kakesprøyte. Sprøyt marengsen i topper oppå Oreokjeksene. La kjeksene stå en stund slik at marengsen tørker litt og fester seg til Oreokjeksene.

Smelt overtrekkssjokoladen i en skål i mikroen. Det tar ca. 1 minutt. Ta sjokoladen ut av mikroen og rør litt rundt. Sett sjokoladen eventuelt inn igjen i noen sekunder til.

Dypp en og en marengs i den smeltede sjokoladen og sett kjeksene på en rist for at overflødig sjokolade skal kunne renne av. Når sjokoladen har stivnet, kan du sette kakene tilbake på serveringsfatet.

Tips

♥ Overtrekkssjokolade gir best resultat siden denne sjokoladen smelter lett og gir blank og fin overflate når sjokoladen har stivnet. Hvis du bruker vanlig kokesjokolade, bør du smelte sjokoladen sammen med en liten teskje delfiafett for å få sjokoladen litt mer flytende. Du får kjøpt overtrekkssjokolade i flere nettbutikker som selger kakepynteutstyr.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/oreo-meringue-kisses-skumboller-med-oreo