

MARENGS

TIL: 10 PER
TID: 1 TIME



SÆSON

HELE ÅRET

DET SKAL DU BRUGE

4 æggehvider

200 g. sukker

1 spsk. æblecidereddike

Citrusskal/ lakridspulver/
frysetørrede hindbær/vanilje

SÅDAN GØR DU

1. Hæld æggehviderne i en helt ren skål.
2. Pisk æggehviderne helt stive.
3. Tilsæt halvdelen af sukkeret i. Du skal piske så længe at du ikke kan hører sukkerkornene når du pisker.
4. Tilsæt eddike og pisk igen.
5. Tilsæt den smag du ønsker og pisk resten af sukkeret i.
6. Kom marengsmassen på en sprøjtepose og fordel det på en bageplade med bagepapir.
7. Bag dine marengs ved 100° varmluft i ca. 1 time afhængig af størrelsen af marengsene.

Marengsene er færdige når du let kan flytte dem fra bagepapiret.

TIPS OG TRICKS

- Du kan lave dine marengs med forskellig smag prøv f.eks. Med lakridspulver, frysetørrede hindbær, citron eller limeskal.