

MARENGS

TIL: 10 PER
TID: 1 TIME



DET SKAL DU BRUGE

MARENGS

4 æggevider

200 g. sukker

1 spsk. æblecidereddike

TILSMAGNING

Forslag:

Citrusskal, vaniljesukker,
lakridspulver, frysetørrede
hindbær.

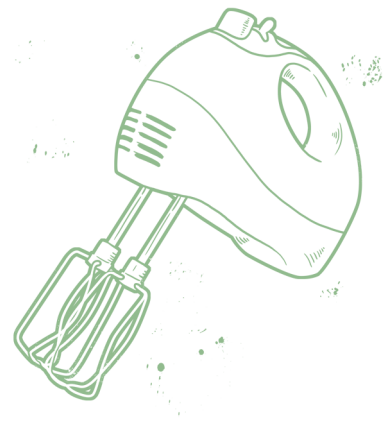
SÅDAN GØR DU

MARENGS

1. Hæld æggeviderne i en helt ren skål.
2. Pisk æggeviderne 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.

FORMNING OG BAGNING

1. Kom marengsmassen på en sprøjtepose og fordel det på en bageplade med bagepapir.
2. 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 spise din marengs sammen med is.