

Pikekyst



AI generert - Pikekystene vil ikke se slikt ut i virkeligheten

Ingredienser

- 1 ts sitronsaft
- 0,25 ts salt
- 4 stk. eggehviter (romtempererte)
- 300 g sukker

Slik gjør du

1. Gni innsiden av piskebollen med noen dråper sitronsaft og et lite dryss salt for å fjerne fett.
2. Ha eggehvitene i bollen og tilsett omrent en tredjedel av sukkeret. Pisk til det blir lyst og luftig.
3. Tilsett resten av sukkeret gradvis mens du fortsetter å piske til marengsen er blank og stiv.
4. Fyll marengsen i en sprøytepose og lag små topper på et bakepapirkledd brett.
5. Tørk marengsene i ovnen på 60–70 °C i cirka 2 timer, til de er helt tørre og sprø.