

Søde Marengskys

Små, søde snacks som er lækre til isen, til pynt på kager eller bae hvis man har lyst til lidt lækkert til aftenkaffen. Husk at de skal stå i ovnen natten over.

Du skal bruge:

6 æggehvider (1 svarer til 30 ml)

300 g sukker

Frugt-/ pastafarve

Evt. krymmel som pynt

Sådan gør du:

1. Pisk æggehviderne med sukkeret til en stiv marengs. Dette tager nogle minutter. Kom herefter et par dråber farve i. Dette kan undlades, men bliver så fint med pastelfarver.
2. Kom marengsen i en sprøjtepose, evt. med stjernetylle. Sprøjt små marengskys af på en bageplade med bagepapir. Pynt evt. med krymmel. Denne opskrift giver mellem 30-50 marengs, alt efter hvor store du laver dem.
3. Bag marengsene i ovnen ved 150 grader i 10 minutter. Sluk herefter ovnen og lad dem stå i den til dagen efter. Husk IKKE at åbne for ovnen. Dette vil få marengsene til at falde sammen.