BAKA

Klassiska maränger

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **75 min** Portioner: **40**

75

Har du äggvita över? Släng den inte. Låt stå och lufta några dagar i kylskåp, så blir den perfekt att baka maränger av! Mycket godare än köpta och gott som tillbehör till glass. Det går även bra att frysa in äggvita.

Tänk på att använda rena och torra redskap när du gör maränger. Särskilt viktigt är det att vispa marängen i en rostfri bunke eller glasskål. Plastbunkar är svåra att få helt rena, fettrester sitter ofta kvar på insidan och det är då svårt att få en fast och fluffig marängsmet.

INGREDIENSER

5 st äggvitor
4.5 dl strösocker
1 tsk citronsaft

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 125 grader.
2. Vispa äggvitorna till ett fast skum med elvisp eller i maskin, ca 2 minuter.
3. Tillsätt citronsaft och fortsätt vispa en liten stund innan du tillsätter sockret lite i taget.
4. Vispa till en blank och fast maräng.
5. Spritsa eller klicka ut på bakplåtspapper.
6. Grädda marängerna mitt i ugnen i 45-60 minuter, beroende på storlek och om man vill ha marängerna lite sega i mitten eller helt torra. Ta ut en maräng och prova i slutet av baktiden.
7. Förvara marängerna torrt, i en burk, då håller de i flera veckor!