

Chokolade marengs

ca. 12 stk.



nem

Op til 30 Min.



Ingredienser:

Marengs:

4 æggehvider str. M/L
ca. 320 g lyst rørsukker (det skal være dobbelt vægt af hviderne)
2 spsk. kakao

Pynt:

100 g mørk kogechokolade eller chokoladeknapper

Marengs:

Tænd ovnen på 150 °C varmluft.

Afvej æggehviderne i en helt ren skål. Gang vægten af æggehviderne med 2 og hæld det i en skål. Rør kakaopulver i sukkeret.

Pisk æggehviderne stive og tilsæt sukkerblandingen en ske af gangen imens der piskes. Bliv ved med at piske marengsen indtil alle sukkerkrystaller er opløst. Det tager mindst 10 min. Gnid evt. lidt marengs mellem fingerspidserne for at mærke om alt sukkeret er opløst.

Fordel marengsen i 12 store skefulde på en bageplade beklædt med bagepapir. Marengsene må gerne være lidt aflange.

Bag marengsene i ca. 25 min. Sluk ovnen og lad marengsene afkøle i ovnen med lukket ovnlåge.

Bagetid: ca. 25 minutter

1 Pynt:

Smelt chokolade over et vandbad eller i mikroovn. Med en ske tegnes tynde streger af smeltet chokolade på kryds og tværs af chokolademarengsene.



Dr. Oetker Danmark A/S

Tip:

Vidste du, at det afgørende første skridt for succes med marengs er at piske æggehviderne i rigtig lang tid, helst 10 min.? Læs mere om hvordan du får de [lækreste marengs](#).

