



Pikekyss

60-70 stykk

Ingredienser:

- 3 eggehviter
- 120 gram sukker

Slik gjør du:

VIKTIG!

Visper og bolle må være HELT rene for fett og andre urenheter.

Pisk eggene helt stive (bruk gjerne mikser) Test miksen ved å snu bollen opp ned. Hvis miksen holder seg i bollen, uten at noe renner, så er den ferdig. Spe med sukker, litt om gangen, og fortsett å piske i fem til ti minutter.

Vil du ha farge på marengsen, rører du dem forsiktig inn konditorfarge. Bruk slikkepott eller skje, og bland forsiktig inn i miksen. For gode, kraftige farger, bruk gjerne Cacas konditorfarge.

Ha så massen i en sprøytepose og sprøyt ut den størrelsen du vil ha på pikekyssene på et stekebrett med bakepapir. De kan settes nokså nærme hverandre, for de flyter ikke ut. Jeg fordelte massen på to brett.

Sett brettene inn i ovnen og la dem steke i mellom en og to timer. Hvor lenge de må stekes, kommer an på størrelse og ovnen. De skal være helt tørre når de er ferdige. Skru av ovnen, og la pikekyssene kjølnes med åpen ovnsdør. Oppbevar i tett boks, da de lett kan bli myke.