

Luftige pikekyss med hjemmelaget krokran



Jeg elsker bursdager! Både mine egne og andres. ☐ Det er hyggelig med en anledning til å stelle i stand til fest eller unne seg noe ekstra.. Jeg har noen bursdagsfavoritter. [Karamellpopcorn](#), [ostekake](#) og [pavlova](#) er faste slagere hos oss. Sist noen hadde bursdag lagde jeg pikekyss/marengs som en liten variasjon. Nydelig med bær og is!

Pikekyss med krokandryss:

(ca 30 stk, avhengig av størrelse)

6 eggehvitter

300 g sukker

1 ts hvitvinseddik

Sett ovnen på 100 grader. Begynn med å skille eggehvitter fra plommene. Dette er en avgjørende og viktig del av bakeprosessen! Kommer det eggeplommer i hvittene vil de ikke stivne. Bruk rene og tørre redskaper og hender, og separer gjerne eggene ett og ett over en bolle som du etter hvert egg heller over i en annen bolle. På den måten slipper du å risikere at du har klart å skille fem egg perfekt også går det galt med det siste..

Pisk så eggehvitter mens du tilsetter sukkeret, en spiseskje av gangen. Når du har pisket ca fem minutter, kan du tilsette eddiken. Fortsett å piske (jeg bruker elektrisk) til du får en stiv og blank marengs som står av seg selv om du lager topper på den og som ikke rikker seg av flekken om du snur bollen med marengs oppned! Bruk en spiseskje til å klasje topper med marengs på to stekebrett med bakepapir (jeg synes de er finest slik:rustikke og ujålete), ca 15 pikekyss på hvert brett. Dryss over krokan, hvis du ønsker det. (Se oppskrift under). Stek i ovnen på 100 grader i 2 timer. Jeg har to ovner, så jeg stekte dem samtidig. Du kan også bruke varmluft og ha to brett i samme ovn. La marengsen avkjøle før du spiser dem. Jeg synes de er best dagen derpå. Oppbevares i tett boks.

Krokan:

4 ss hakkede mandler

4 ss sukker

0,5 ss smør

Finn frem et stekebrett dekket med bakepapir. Smelt smøret i en tykkbunnet kjele på middels varme. Ha i sukkeret og rør innimellom til det begynner å klumpe seg. Tilsett nøttene og stek til alt får en gylden karamellfarge. Pass på, det brenner seg lett! Fordel krokanen på brettet og la avkjøle. Når den er kald brekker du den opp og har den i en pose. Bruk en kjevle til å knuse krokanen. (Sinneterapi;) Oppbevar overflødig krokan i tett boks og spis med iskrem! ☐