

Enkle pikekyss i rødt, hvitt og blått!



Det er dagen før dagen. Jeg har vasket gulv, bakt kake og plukket blomster. Flaggene er funnet frem og jeg skulle gjerne ha skrytt på meg å ha strøket skjorter, men jeg må skammelig innrømme at det er det svigermor som har gjort. (Tusen takk!)

Men pikekyss har jeg laget helt sjæl! Og de skal svigermor få smake i morgen. (Vær så god!) ☐

Du trenger:

4 eggehviter (vær nøye når du skiller plomme og hvite)

2,5 dl sukker

2 ts maisenna

1 ts sitronsaft

evt rød og blå konditorfarge eller annen farge om du ønsker

Slik gjør du:

Sett ovnen på 100 grader, vanlig over- og undervarme.

Pisk eggehvitene til de skummer. Tilsett sukker gradvis, en spiseskje av gangen. Blandingen må piskes i flere minutter. Marengsen skal være blank og stiv. Rør tilslutt inn maisenna og sitron. Hvis du ønsker fargestriper på pikekysene, må du lage striper med konditorfarge på innsiden av en sprøytepose før du har marengsen i posen. Sprøyt små topper på et stekebrett kledd med bakepapir, de kan stå veldig tett fordi de vil ikke ese ut i ovnen. Stek midt i ovnen i 60 minutter. Sett ovnen på gløtt og la marengsen stå å hvile i minimum en time. Oppbevares i tett boks.

KOS DEG OG GOD 17.MAI! ☐