



Hasselnøttmarengs

Ingredienser

3 eggehviter
2 dl sukker
100 g hasselnøtter

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret litt og litt under pisking. Pisk godt mellom hver gang sukkeret tilsettes. Marengsen skal etter hvert bli tykk og stiv.



Vend i hakkede hasselnøtter. Sett topper på bakepapkledde stekeplate med to spiseskjeer.

Stek marengsene midt i ovnen ved 100°C i 50-60 min. Marengsene skal være tørre nok til at de løsner lett fra bakepapiret, men gjerne fortsatt litt myke i miden. Avkjøles helt på platen.

Tips

Oppbevar kakene i tettsluttet kakeboks.

Du finner "Marengs" i mange forskjellige varianter på [detsoteliv.no](https://www.detsoteliv.no). Se for eksempel "Valnøttmarengs", "Kaffemarengs", "Karamellmarengs" og "Sjokolademarengs".

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/hasselnottmarengs>