



## Russiske kyss

### Ingredienser

4 eggehviter  
250 g sukker  
150 g valnøtter

### Fremgangsmåte

Pisk eggehvitenes stive. Tilsett sukkeret litt og litt. Pisk videre med elektrisk mikser i 10 min til du får en kjempetykk, blank marengs (se tips). Vend i grovt hakkede valnøtter (jeg delte dem nesten ikke opp i det hele tatt).



Sett store topper ved hjelp av to spiseskjeer på bakepapirdekket stekeplate.

Stek marengsene midt i ovnen ved 150°C i 15-20 min. Marengsene skal være litt tørre på undersiden, men fortsatt bløte inni. Avkjøles på rist.

### Tips

I originaloppskriften står det at man skal piske marengsen over vannbad i 10 min, og gidder du det, får du ekstra deilig og litt seig konsistens på marengsen. Men det er ikke nødvendig å piske marengsen over vannbad for å få deilige kaker.

"Russiske kyss" oppbevares i tettsluttet kakeboks.

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](https://www.detsoteliv.no/oppskrift/russiske-kyss)