

Jordbære Marengs Skyer - et super nemt og lækkert dessert

Jordbære Marengs Skyer - er faktisk ikke andet end Jordbære med en klat marengs henover. Som grilles ved indirekte varme på en bagesten til skyerne begynder at farve sig en smule. I denne Opskrift på Jordbære Marengs Skyer får du virkelig en ultimative grilldessert som smager af hygge, sommer, sol og ikke får du dig en lille Spin Back in time. til ens barndom hvor Marengs var tilstede hved hvert kaffebord.



Jordbære Marengs Skyer

Jordbære Marengs Skyer - Sommerens WM dessert

de er Jordbære Skyer kan selvfølgelig også bruges som snack under fodboldkampen. Men pas på de er stærk vanedannende.

Ingredienser til Jordbære Marengs Skyer

- 16 frisk vaskede Jordbære
- 3 æggehvide
- 175g sukker

Fremgangsmåde - Sådan laver du Jordbære Skyer

Du starter med at vaske dine Jordbære og skærer toppen af dem så du får en jævn underlag så de kan stå på en bageplade.

Derefter tilbereder du din Marengs skum lidt anderledes som de normale opskrifter som man kender. For normalt skal Marengs kager bages ved 100 grader i ca 1 time. Det vil vores jordbære ikke kunne holde til, og Marengs vil blive stiv og tør. Det skal de heller ikke. det skal blive dejlig blød med en lidt hård skorpe.

1. Vask dine Jordbære og line dem op på en Bageplade.



2. Gøre grillen klar med en Bagesten ved indirekte varme ved 200 grader.
3. Æggehviderne piskes stive. derefter tilsættes sukker i små etapper så det bliver godt fordelt i æggemassen, hvorefter massen piskes i 5 minutter.
4. Nu topper du dine Jordbære med den Marengs masse det behøver ikke være ens for skyerne er heller ikke ens. Jeg har bare klasket det hen over med to spiseskeer og trykket det lidt ned over jordbærene.



5. Så skal de i grillen på Bagestenen. Bages i 5-10 min. Når du får en farvet top på marengs er de klar til at blive taget af grillen. OPS. Skyerne er meget blød men også lækker.





Jordbære Skyer

Servieringstip til Jordbære Skyer

Server den med en eller to kugler is, og du har en uforglemmelig Sommer Grill Dessert.

Denne opskrift kan sagtens laves i ovn ved sammen temperatur og fremgangsmåde.