



Lakritsmaränger

Kock: **Gino Fraiman** Tid: **180 min** Portioner: **8**

Knapriga lakritsmaränger med söt och salt lakritssirap.



Jag fick lakrits från Lakrids by Johan Bülow och i lådan fanns lakritssirap som jag använde för att göra riktigt goda och knapriga maränger.
#Cheffraimansmat

INGREDIENSER



4 st äggvitor
2 dl socker
1 msk söt lakritssirap
1 msk salt lakritssirap
1 tsk lakritspulver

GÖR SÅ HÄR

1 Sätt ugnen på 100 grader. Blanda äggvitor med 1/3 del av sockret. Börja vispa blandningen på medelhastighet tills den börjar vitna. Blanda ner resten av sockret och all lakrits och fortsätt vispa kraftigt till en fast maräng.?

2

Häll över smeten i en spritspåse med önskad form på tyllen och spritsa sedan marängen till önskad storlek på en ugnsplåt klädd med bakplåtspapper. Ringla med hjälp av en sked marängerna med valfri lakritssirap för lite extra smak och färg. Stoppa in i ugnen och sätt timern på 2 timmar. Efter 2 timmar tar du ut en maräng och stoppar in i munnen. Tycker du om konsistensen är de klara annars låter du dem gå i någon timme till. Ta sedan ut och låt kallna. Hoppas det smakar!