

# Pikekyss med perler

I dag baker jeg disse deilige pikekyssene og jeg pynter dem til fest med perler. De er så lette å lage og smaker så søtt og er skikkelig sprøe og litt seige inni. Perfekt å gi bort som gave til bryllup eller til en du er glad i.



Og pynt dem med perler eller strøssel før steiking så blir de så fine og søte

Du trenger:

- 6 eggehviter
- 400 gram sukker
- noen dråper med sitron

Når du pisker marrengs/eggehvite så er det viktig at du kun har eggehvite, så det må ikke være noe spor av plomme i den. Og helt rent piskeutstyr. Jeg vasker alltid utstyret før bruk og så tar jeg noen dråper sitron og tørker godt over. Da vet jeg at det blir helt fritt for fett og da pisker de seg perfekt opp.

Begynn med litt og litt sukker og pisk på full hastighet – ha resten av sukkeret oppi og pisk til fast og tykk, deilig marrengs. Tar ca 15 minutter, men pass på så du ikke pisker for mye, da blir den luftig og sprekker. Skal være seig og blank. Ha i sprøyteposer og ha en sprøytetipp. Jeg har brukt rosetippen 1 M her. Den er så fin.

Jeg fikk 30 store og fine pikekyss av denne oppskriften. Steikes/tørkes på 80 grader midt i ovnen i ca 90 minutter

Nyt dem gjerne helt varme. Oppbevares gjerne på norgesglass med lokk, da er de så fine å serveres.



