

Kyskager

4 æggehvider

200 g sukker

- Del først æggehvider fra æggeblommer
- Hæld hvider og sukker i en håndmikser, og sørg for at alt er helt rent. Hvis der sidder lidt vandrester eller andet, får du ikke nok luft i marengsen
- Efter ca. fem minutter i mikseren luftig, og den hældes i en sprøjtepose. Form små kys på en bageplade. Alternative kan du godt bare sætte det med en ske.
- Kysne "tørres" i ovnen i 2 timer ved 100 grader