

Marängspöken (10-12 st)

2 äggvitor
1,5 dl socker
10 g mörk choklad

- Sätt ugnen på 100°. Vispa äggvitorna i en rundbottenad skål först på lågt varv några minuter. Öka farten och tillsätt sockret lite i taget.
- Vispa till en blank fast smet. Sätt en slät tyll i en spritspåse och spritsa ut höga toppar på en plåt med bakplåtspapper. Gör små armar genom att nudda dem lätt med ett finger.
- Grädda mitt i ugnen ca 1 1/2 timme. Låt dem svalna och se till att de står torrt. Smält chokladen och vik ihop en bit smör- eller bakplåtspapper till en strut med pyttelitet hål. Häll i den smälta chokladen och spritsa ut ögon på spökmarängerna. Förvara torrt, helst i låda med lock.



Tyvärr blev mina inte så höga som det var tänkt men ändå lika goda.