

Eggedosis

Ingredienser

- 4 egg
- 4 ss sukker

Redskaper

- spiseskje (ss)
- kopp
- håndmikser
- arbeidsbolle tilpasset ingredienser
- arbeidstallerken

Oppskrift

1. Knekk ett og ett egg i en kopp og ha det over i en arbeidsbolle. På denne måten får du kontrollert at alle eggene er friske og uten biter av skall.
2. Tilsett 4 ss sukker.
3. Pisk egg og sukker sammen (medium til høy hastighet) i 5–10 minutter.
4. Eggedosisen piskes til det blir en luftig og tykk masse.
5. Et tegn på at eggedosisen er passe stiv, er at du kan skrive et par bokstaver med vispen – og lese dem etterpå.

Eggedosis er en dessert i seg selv – dryss på revet appelsinskall eller friske bær. Eggedosis kan også brukes som base for rullekake og mange andre kaker.