

# Stivpisket eggehvite

## Ingredienser

- 2 eggehviter
- 100 g sukker

## Redskaper

- kjøkkenvekt
- kopp
- håndmikser
- arbeidsbolle tilpasset ingredienser

## Oppskrift

1. Pass på at både arbeidsbolle og visper er helt rene før du begynner. Det må heller ikke være spor av eggeplomme i eggehviten, fordi eggeplommen inneholder fett som gjør at eggehviten ikke blir luftig og stiv.
2. Skill eggehvite og plomme i en kopp, ett egg om gangen. Ta et nytt egg hvis du ikke klarer å skille eggeplommen og eggehviten.
3. Ha eggehvitene i en bolle og pisk sammen (sakte hastighet) til massen blir halvtstiv.
4. Tilsett 100 g sukker gradvis mens håndmikseren går (høy hastighet).
5. Pisk til eggehvitene og sukkeret danner et blankt, fast skum.
6. Et tegn på at hvitene er stivpisket, er at du kan ta bollen og snu den på hodet, uten at massen faller ut.

Stivpisket eggehvite brukes i mange desserter, for eksempel marengs, pikekyss og pavlova.