

Eggedosis

Ingrediensar

- 4 egg
- 4 ms sukker

Reiskapar

- matskei (ms)
- kopp
- handmiksar
- arbeidsbolle tilpassa ingrediensar
- arbeidstallerken

Oppskrift

1. Knekk eitt og eitt egg i ein kopp og ha det over i ein arbeidsbolle. På denne måten får du kontrollert at alle egga er friske og utan bitar av skal.
2. Ha i 4 ms sukker.
3. Pisk egg og sukker saman (medium til høg fart) i 5–10 minutt.
4. Pisk eggedosisen til det blir ein luftig og tjukk masse.
5. Eit teikn på at eggedosisen er passe stiv, er at du kan skrive eit par bokstavar med vispen – og lese dei etterpå.

Eggedosis er ein dessert i seg sjølv – dryss på rive appelsinskal eller friske bær.
Eggedosis kan også brukast som base for rullekake og mange andre kaker.