Hjemmelavet lyserød guf

Man kan ikke sige vaffelis uden at sige guf – hvis du spørger mig ihvertfald. Efter gentagne gange at have fået en skuffende omgang guf, besluttede jeg mig for at lave min egen. Den er altid et hit! Og så kan man både få i bunden og toppen. Et kæmpe hit for store som små.

Hjemmelavet lyserød guf

En uundværlig topping til sommerens vaffelis

- 2 bægere pasteuriserede æggehvider (svarer til 2,5 æggehvider)
- 160 g sukker
- 1-2 tsk Jordbær marmelade (uden hele bær)
- evt lidt lyserød pastafarve

1. Find en skål i metal/glasskål som kan tåle vandbad.
2. Kom hviderne i skålen.
3. Find en gryde og kom dæk bunden med vand ca. 2 cm højt.
4. Kog vandet op og stil skålen med hvider derpå

5. Pisk hviderne luftige og hvide over vandbadet
6. Tilføj herefter sukkeret lidt efter lidt
7. Tag skålen af varmen og pisk videre i 5-10 min til massen er afkølet
8. Smag til med jordbær marmelade (ca 1-2 tsk)
9. Kom evt lidt pastafarve i , hvis du øsnker den lyserød
10. Stil til at hvile i 10 minutters tid, så bliver den lige lidt mere luftig.
11. Server med is og evt. isvafler dyppet i chokolade til.
12. Kan godt bruges dagen efter, men er bedst på dagen

Dessert
guf, is, topping