

Grundopskrift på perfekte marengs

80 - 100 stk.



nem

Op til 15 Min.



Tænd ovnen på 100 °C varmluft.

1 Perfekte marengs:

Det er vigtigt at alle redskaberne er rene og fri for fedt, da det ellers kan påvirke resultatet af marengsen.

2 Hæld posens indhold i en stor skål og tilsæt 75 ml vand.



Ingredienser:

Redskaber:

håndmixer
Dr. Oetker dejskraber - stor
Dr. Oetker engangssprøjteposer
Dr. Oetker stjernetyl ø 8 mm

Perfekte marengs:

1 brev Dr. Oetker Perfect
Meringues
75 ml vand (3/4 dl)

Evt. farver:

Dr. Oetker Concentrated Blue
Colour
Dr. Oetker Concentrated Green
Colour
Dr. Oetker Concentrated Red
Colour
Dr. Oetker Concentrated Violet
Colour
Dr. Oetker Concentrated Yellow
Colour
Dr. Oetker Concentrated Black
Colour
Dr. Oetker Concentrated Pink
Colour
Dr. Oetker Concentrated Orange
Colour , begrænset
anvendelsesmulighed - se
nedenunder

- 3 Pisk med en håndmixer, først kort på lav hastighed og derefter på høj hastighed i 3 minutter. Det kan være en god idé at bruge et minutur til at måle tiden for at sikre, at der piskes længe nok. Pisk hellere for længe end for kort



- 4 Marengsen er klar til brug, når den er luftig og sej.



- 5 Fyld marengsen i en sprøjtepose med stjernetyl.



- 6 Sprøjt små marengs (ca. 2-3 cm i diameter) ud på en bageplade beklædt med bagepapir.



- 7 Bag marengsene i ovnen i 60 minutter, det er ved brug af varmluft muligt at bage flere plader på én gang.

Lad marengsene køle af og opbevar dem i en lufttæt beholder.



Lidt om farvning af marengs:

Marengsen kan let farves med Concentrated Colours. Lyse farver opnås ved at indfarve marengsen ved at komme lidt farve direkte i den piskede marengsmasse og røre indtil farven er jævnt fordelt.

En anden metode er at komme lidt Concentrated Colour på indersiden af en sprøjtepose (lige over tyllen) og mase sprøjteposen sammen, så farven dækker indersiden af posen. Kom derefter enten hvid eller farvet marengs i sprøjteposen, på denne måde fås striber på den færdige marengs, der er stærkere i farven.

Concentrated Orange Colour er ikke velegnet at bruge til at indfarve marengsen, da den orange farve indeholder lidt fedtstof og derved påvirker marengsens konsistens. Den orange farve kan dog godt bruges, hvis man kommer lidt på indersiden af sprøjteposen, men altså ikke blander farven direkte ind i marengsen.

Tip:

Find mere inspiration samt tips og tricks på vores [temaside om marengs](#).