


Julemarengs - fine juletræer og sukkerstokke

20 - 30 stk.

   nem

 Op til 25 Min.



Ingredienser:

Redskaber:

håndmixer
Dr. Oetker engangssprøjtepose
Dr. Oetker rund tyl; ø 9 mm
stjernetyl
slikkepind i papir eller træ eller
papsugerør

Marengs:

1 brev Dr. Oetker Perfect Meringues
75 ml vand
Dr. Oetker Concentrated Green
Colour
Dr. Oetker Concentrated Red Colour
Dr. Oetker Ocean Mix

Tænd ovnen på 100 °C varmluft.

Bagetid: 60 minutter

① **Marengs:**

Hæld posens indhold i en stor skål og tilsæt vand. Pisk først kort tid ved lav hastighed og derefter ved højeste hastighed i 3 min. indtil marengsen er luftig og sej. Del marengsen i to portioner. Farv halvdelen af marengsmassen med lidt Concentrated Green Colour og lad den anden halvdel forblive hvid.

Kom Concentrated Green Colour på indersiden af en sprøjtepose med en stor stjernetyl. Tryk posen sammen for at fordele farven. Fyld posen med den grønne marengsmasse. Sprøjt juletræer med den grønne marengs, på en bageplade med bagepapir. Sprøjt først en lille dut af marengs på bagepapiret og sæt pinden fast i marengsen. Sprøjt derefter marengsen i en zig zag-bevægelse henover pinden. Pynt juletræerne med Ocean Mix krymmel.

Kom Concentrated Red Colour på indersiden af en anden sprøjtepose med en rund tyl. Tryk posen sammen for at fordele farven og kom den hvide marengsmasse i posen. Sprøjt sukkerstokke med den røde marengsmasse, sprøjt stokkene på en bageplade beklædt med bagepapir.

Bag marengsen i ovnen i 60 min., indtil de er helt tørre. Ved at bruge varmluft er det muligt at bage flere plader på én gang. Lad marengsen køle af og opbevar dem i en lufttæt beholder.