

Marengs med neonykrymmel

ca. 24 stk.



for let øvede

● Op til 50 Min.

**Ingredienser:****Redskaber:**

Dr. Oetker engangssprøjtepose
rund tyl; ø 10 mm

Marengs:

150 g sukker
3 æggehvider str. M/L
Dr. Oetker Rød Konditorfarve
Dr. Oetker Blå Konditorfarve
Dr. Oetker Grøn Konditorfarve
Dr. Oetker Gul Konditorfarve

Overtræk:

150 g hvid chokolade

Pynt:

Dr. Oetker Neon krymmel

Tænd ovnen på 90 °C varmluft eller 110 °C traditionel varme.

1 Marengs:

Pisk æggehviderne stive. Drys sukkeret i lidt ad gangen og pisk, til marengsen er sej. Fordel blandingen ligeligt i 4 skåle, og tilsæt lidt farve til hver blanding, så du får marengsblandinger i lysegul, lyseblå, lyserød og lysegrøn. Vend forsigtigt farven i, til den er godt blandet.

Arbejd med én farvet marengsdej ad gangen. Hæld dejen i en sprøjtepose med en almindelig 10 mm tylle. Sprøjt toppe med en diameter på 5 cm hver ud på en bageplade med bagepapir. Gør det samme med de forskellige farver marengsdej, så du får i alt 24 marengs.

Bag marengsene i 50-60 minutter. De skal være sprøde udvendig uden at tage farve. Afkøl marengsene på en bagerist.

Bagetid: 50 - 60 minutter

2 Overtræk:

Smelt den hvide chokolade over vandbad. Tag skålen fra varmen, og rør i chokoladen, til den er glat. Sæt chokoladen til side.

3 Pynt:

Fordel neokrymmel på små tallerkner. Dyp bunden af hver marengs i lidt hvid chokolade, og dyp den derefter i den ønskede farve neokrymmel.

Sæt marengsene tilbage på en bageplade med bagepapir, så chokoladen kan stivne. Lad dem stå køligt i 30 minutter (ikke køleskab).

Tip:

Disse marengs er sprøde udvendigt, men stadig bløde i midten. De kan holde sig i flere dage i en lufttæt beholder. Undgå at sætte marengsene i køleskabet for at få chokoladen til at stivne, da det kan gøre dem bløde.

Ønsker du et marmoreret farvespil i dine marengs? Læs mere og få flere tips til [lækre marengs](#).