

Marengs uden æg

80 - 90 stk.



for let øvede

● Op til 45 Min.



Ingredienser:

Redskaber:

bageplade
bagepensel

Marengsmassen:

vandet fra 1 dåse kikærter (400 g.)
¼ tsk. hvidvinseddike
1 knsp. salt
3 dl flormelis
½ tsk. Dr. Oetker Naturlig
Pebermynteekstrakt
Dr. Oetker Concentrated Red Colour
efter behov

Tænd ovnen på 100 °C traditionel varme.

1 Marengsmassen:

Pisk kikærtevand, hvidvinseddike og salt sammen med en håndmixer ved højeste hastighed i ca. 5-10 minutter til skummen er fast og hvid. Skummen er klar, når man kan vende bunden i vejret på skålen, uden at skummen falder ud.

Pisk videre og drys løbende flormelis i massen (maks. én spsk. ad gangen). Skummen bliver stille og roligt mere fast. Vend til sidst Naturlig Pebermynteekstrakt i skummen.

2 Hæld en lille portion Concentrated Red Colour i en skål. Dyp en dekorationspensel i den røde farve og tegn tynde streger på indersiden af sprøjteposen. Der skal være ca. 3 cm mellem hver streg. Begynd i bunden af posen (ved tyllen) og slut stregerne ca. 5 cm før kanten på posen.

Kom marengsmassen i en sprøjtepose og sprøjt massen ud i toppe af ca. ø 3 cm på en bageplade med bagepapir. Der skal være ca. 30 marengstoppe på hver bageplade.



- 3 Sæt alle tre bageplader med marengs i ovnen. Bag dem i ca. 2 timer eller til hver marengs føles hård på ydersiden. Sluk derefter ovnen og lad marengsene stå på eftervarme til ovnen er kold. Afkøl marengsene på en bagerist og opbevar dem i en lufttæt beholder i op til én uge.

Vigtigt:

Det er meget vigtigt, at både piskeris og skål er rene og tørre inden du pisker din marengs. Du kan evt. tørre redskaberne af med eddike og køkkenrulle før brug.

Det er muligt at lave en vegansk marengs med denne opskrift, hvis man bruger en af følgende Dr. Oetker konditorfarver og Concentrated Colours: gul, blå, grøn eller gul.

