


Marengsblomster på pind

16 - 20 stk.

   nem

 Op til 30 Min.



Ingredienser:

Redskaber:

håndmixer
2 Dr. Oetker engangssprøjteposer
1 russisk kugle tyl
træspyd

Marengsblomster:

1 brev Dr. Oetker Perfect Meringues
75 ml vand
Dr. Oetker Concentrated Yellow Colour
Dr. Oetker Concentrated Pink Colour
Dr. Oetker Summer krymmel

Tænd ovnen på 100 °C varmluft.

① Marengsblomster:

Hæld indholdet af et brev Base for Perfect Meringues i en stor skål og tilsæt vand. Pisk først kort tid ved lav hastighed og derefter ved højeste hastighed i 3 minutter indtil marengsen er luftig og sej.

Tag et par skefulde af marengsen og kom den i en lille skål, farv den med Concentrated Yellow Color indtil den ønskede gule farve opnås. Kom marengsen i en sprøjtepose uden tyl eller med en lille rund tyl.

Farv den resterende marengs lyserød med Concentrated Pink Color og kom den i en sprøjtepose med en russisk kugle tyl.

Sprøjt den lyserøde marengs ud som blomster på bageplader beklædt med bagepapir. Twist tyllen lidt imens der sprøjtes. Husk at der skal være plads på bagepladen til at pindene kan sættes i blomsterne. Tør tyllen af med en ren, våd klud imellem hver blomst.

Tag den gule marengs og sprøjt en gul midte i hver blomst. Stik forsigtigt et træspyd i hver blomst. Drys evt. blomsterne med små perler fra Summer mix krymmel.

Bag marengsblomsterne i ovnen i 60 - 80 minutter, indtil de er helt tørre. Lad dem køle helt af.

Pak evt. hver blomst ind i en cellofanpose og brug dem som "party favors" som gæsterne kan få med hjem, eller arranger dem i en vase som en fin buket. Det kan være en hjælp at komme sukker i vasen, det sørger for at blomsterne nemmere bliver stående.



Blomster med andre tyller?:

Hvis du ikke kan få fat i den særlige russiske kugletyl, så kan du også bruge en anden form for tyl. Til disse [roser på pind](#) har vi fx brugt en lukket stjernetyl.

