

# Marengskranse som spiseligt bordpynt

ca. 15 - 20 stk.



for let øvede

Op til 30 Min.



## Ingredienser:

### Redskaber:

sprøjteposer  
sprøjtetyl, flere forskellige

### Kranse:

4 stk. æggehvider  
300 g sukker  
Dr. Oetker Concentrated Blue Colour  
Dr. Oetker Concentrated Yellow Colour  
Dr. Oetker Concentrated Red Colour  
Dr. Oetker Concentrated Green Colour  
Dr. Oetker Concentrated Violet Colour

1 Tænd ovnen på 100 °C varmluft.

## 2 Kranse:

Pisk æggehviderne luftige og stive, så man kan vende bunden i vejret på skålen uden at æggehviderne falder ud. Drys sukkeret i lidt ad gangen mens der piskes, og pisk til marengsen er sej og der ikke længere er krystaller i massen.

Fordel massen i 5 skåle, og indfarv hver marengsmasse med hver sin Concentrated Colour. Kom hver marengsmasse i en sprøjtepose med forskellige tyller. Her er der brugt forskellige stjernetyller, en rund tyl og en flad bladtylle.

Tegn 10-12 cirkler på bagsiden af to stykker bagepapir. Vend bagepapiret om og beklæd to bradepander med bagepapiret. Sprøjt små marengstoppe langs cirklernes kanter. Sørg for, at de forskellige marengstoppe hænger sammen.

3 Bag dem i ca. 1 time ved 100 °C varmluft. Sluk derefter ovnen og lad marengskransene stå på eftervarme min. et par timer til ovnen er kold, dette sikrer at kransene tørrer fuldstændigt op, og kan med fordel gøres over natten. Opbevar dem i en lufttæt beholder.

**Bagetid: ca. 60 minutter**



Dr. Oetker Danmark A/S

## Tone i tone:

Hvis du har et særligt farvetema på bordet, så prøv at lave flere nuancer med den samme farvetube, ved at tilsætte mere eller mindre farve til marengsmassen, eller tilsætte lidt lilla til rød, eller lidt grøn til blå marengsmasse.

