


# Marengsreder på to måder

4 portioner

 nem Op til 25 Min.

Tænd ovnen på 100 °C varmluft

Det er vigtigt at alle redskaberne er rene og fri for fedt, da det ellers kan påvirke resultatet af marengsen.

## 1. Klassiske marengsreder "fuglereder":

Hæld posens indhold i en stor skål og tilsæt vand. Pisk med en håndmixer, først kort tid på laveste hastighed og derefter på høj hastighed i 3 min.

Tip: brug meget gerne et minutur til at måle tiden for at sikre, at der piskes længe nok.

Marengsen er klar til brug, når den er luftig og stiv. Kom marengsmassen over i en sprøjtepose med stjernetyl.

## Ingredienser:

### Redskaber:

håndmixer  
Dr. Oetker engangssprøjtepose  
Dr. Oetker stjernetyl; ø 8 mm

### 1. Klassiske marengsreder "fuglereder":

1 brev Dr. Oetker Perfect Meringues  
75 ml vand (0,75 dl)

### 2. Marengsreder med chokolade:

1 brev Dr. Oetker Perfect Meringues  
75 ml vand (0,75 dl)  
Dr. Oetker Choco Sauce

### Fyld til marengsreder: chokolademousse:

1 brev Dr. Oetker Mousse Chocolate  
2 ½ dl letmælk

### Pynt: marengsreder:

Dr. Oetker Mandelsplitter  
friske bær  
mynteblade  
marengskys



Beklæd en bageplade med bagepapir. For at alle bundene opnår samme størrelse, kan der med fordel tegnes lige store cirkler bag på bagepapiret, ca. ø 8 cm.

Sprøjt først nederste lag af marengsmassen ud på bagepapiret. På hver bund sprøjtes marengsmassen ude ved kanten i to cirkler oven på hinanden.

Bag marengsbundene 75-90 min. i ovnen.

## 2. Marengsreder med chokolade:

Hæld posens indhold i en stor skål og tilsæt vand. Pisk med en håndmixer, først kort tid på laveste hastighed og derefter på høj hastighed i 3 min.

Tip: brug meget gerne et minutur til at måle tiden for at sikre, at der piskes længe nok.

Marengsen er klar til brug, når den er luftig og stiv. Kom ca. 2 spsk Choco dessertsauce i marengsmassen og vend det forsigtigt i til massen er marmoreret.

Beklæd en bageplade med bagepapir. For at alle bundene opnår samme størrelse, kan der med fordel tegnes lige store cirkler bag på bagepapiret. Sæt marengsmassen i fire lige store portioner på bagepladen. Lav en fordybning i hver marengsrede med bagsiden af en ske.

Se denne video for at få en idé om, hvordan marengsrederne formes: <https://www.youtube.com/watch?v=E9VWCfTiWIo>.

Bag marengsbundene 75-90 min. i ovnen.

## 3. Fyld til marengsreder: chokolademousse:

Pisk posens indhold sammen med mælk med en håndmixer på højeste hastighed i 3 min. Hæld chokolademoussen i en skål. Sæt den i køleskabet i mindst 1 time inden brug.





4 Pynt:

Rist mandelsplitterne gyldne på en pande.

Tilføj ca. to skefulde chokolademousse til hver marengsrede. Pynt med friske bær efter eget valg samt marengskys. Drys med de ristede mandelsplitter og tilføj eventuelt nogle mynteblade hvis ønsket.

Tips & Tricks:

Marengsbunde kan med fordel laves dagen inden, at de skal serveres. Opbevar dem da i en lufttæt beholder.

Lav dine egne marengskys til at pynte med ud af eventuelle marengsrester.

