

Marengsroser på pind

16 - 20 stk.



nem

Op til 30 Min.



Ingredienser:

Redskaber:

håndmixer
Dr. Oetker engangssprøjtepose
Dr. Oetker bladtyl; 18 mm
Dr. Oetker stjernetyl; ø 8 mm
Dr. Oetker stjernetyl lukket; ø 11 mm
slikkepind i papir eller træ eller
papsugerør

Marengsroser:

1 brev Dr. Oetker Perfect Meringues
75 ml vand
Dr. Oetker Concentrated Red Colour
Dr. Oetker Concentrated Green
Colour
Dr. Oetker Concentrated Pink Colour
Dr. Oetker Chocolate Silver Pearls

Tænd ovnen på 100 °C varmluft. Det er vigtigt at ovnen ikke bliver varmere, da pynten så risikerer at smelte. Du kan evt. sætte ovnen på 90 °C og så bage marengsen lidt længere, for at være på den sikre side.

1 Marengsroser:

Hæld posens indhold 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 fire skefulde marengs fra og kom to skefulde i hver sin skål. Farv den ene portion rød med Concentrated Red Color og kom det i en sprøjtepose med en lille stjernetyl. Farv den anden portion grøn og kom massen i en sprøjtepose med en bladtyl.

Den store portion marengsmasse farves lyserød med Concentrated Pink Color og kommer i en sprøjtepose med en stor lukket stjernetyl.

Sprøjt den lyserøde marengs ud som store roser på en bageplade beklædt med bagepapir. Start i midten og sprøjt en spiral ud herfra, indtil rosen har den ønskede størrelse. Hvis det er svært at lave roserne lige store, kan der med fordel tegnes cirkler på bagsiden af bagepapiret, inden der sprøjtes. Husk at der skal være plads til at pindene kan sættes i roserne.



Kom en slikkepind eller et sugerør i hver af roserne. Sprøjt med den grønne marengs to små blade på hver rose. Sprøjt derefter med den røde marengs en lille roset, så den dækker, hvor de to blade mødes. Sæt en lille Chocolate Silver Pearl oven på bladene ved den lille roset.

Bag marengsroserne i ovnen i 60 - 80 minutter, indtil de er helt tørre, dette kommer også lidt an på hvor store marengsroserne er.

Bagetid: 60 - 80 minutter

