

Marengssmåkager med forest fruit swirl

50 - 60 stk.



nem

Op til 20 Min.



Ingredienser:

Marengssmåkager:

1 brev Dr. Oetker Perfect Meringues
75 ml vand (0,75 dl)
Dr. Oetker Forest Fruit Dessertsauce
Dr. Oetker Mandelflager

Redskaber:

håndmixer
Dr. Oetker engangssprøjtepose
rund tyl; ø 10 mm
dejskraber

Tænd ovnen på 100 °C varmluft

1 Marengssmåkager:

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

Hæld posens indhold i en stor skål og tilsæt 75 ml vand.

Pisk med en håndmixer, først kort på lav hastighed og derefter på høj hastighed i 3 min.

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

Marengsen er klar til brug, når den er luftig og stiv.

- 2 Læg sprøjteposen med den runde tulle på bordet. Kom marengsmassen ned langs posens ene side. Sprøjt Forest Fruit dessertsauce ind i sprøjteposen i den anden side, således at der kommer dessertsauce ud af posen sammen med marengsen.



Sprøjt marengsmassen ud på en bageplade med bagepapir, i cirkulære bevægelser så de får form som små snegle, sprøjt indenfra og ud. Drys småkagerne med mandelflager.

Tip: tegn cirkler på bagsiden af bagepapiret, hvor marengsmassen skal sprøjtes ud - på den måde bliver alle marengssmåkagerne samme størrelse.

Bag marengssmåkagerne i ovnen i 60 min. Ved brug af varmluft er det muligt at bage flere plader på én gang.
Lad marengssmåkagerne køle af og opbevar dem i en lufttæt beholder.

