

Marengsspøgelser - på to måder | KreaHjørnet

12 stk.



nem

Op til 25 Min.

**Ingredienser:****Redskaber:**

håndmixer
Dr. Oetker engangssprøjtepose
Dr. Oetker rund tyl; ø 13 mm
slikkepind i papir eller træ eller
papsugerør
pensel

Marengs:

1 brev Dr. Oetker Perfect Meringues
75 ml vand
1 pakke Dr. Oetker Sugar Eyes
Dr. Oetker Concentrated Black Colour
Dr. Oetker Mandelaroma

Tænd ovnen på 100 °C varmluft.

1 Marengs:

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. Kom marengsen i en sprøjtepose med en rund tyl. Sprøjt de to typer spøgelser. Til de første spøgelser, sprøjt en lille dut af marengs på en bageplade beklædt med bagepapir og sæt pinden fast i marengsen. Sprøjt derefter marengsen i en zig zag bevægelse på bagepladen. Til de andre spøgelser sprøjt små marengstoppe (ca. 3-4 cm i diameter), sprøjt toppen i "etager", sprøjt først en stor top og hiv sprøjteposen lidt op, sprøjt dernæst endnu en top ovenpå den anden. Pynt spøgelserne med Sugar Eyes.

Bag marengsspøgelserne i ovnen i 90 minutter, indtil de er helt tørre. Ved at bruge varmluft er det muligt at bage flere plader på én gang. Lad spøgelserne køle af.

Bland, i en lille skål, lidt Concentrated Black Colour med lidt Mandelaroma, mal munde på spøgelserne.

Opbevar marengsene i en lufttæt beholder.

Bagetid: 90 minutter



Dr. Oetker Danmark A/S

Tip:

Grunden til at Concentrated Black Colour skal blandes med Mandelaroma er at Mandelaroma består af alkohol og derfor fordamper fra marengsen. På denne måde kan man male med farven på marengs, uden at marengsen bliver blød, som den risikerer at blive hvis man bruger vand.

