

Monstermarengs

12 stk.    nem Op til 30 Min.



Ingredienser:

Redskaber:

håndmixer

Monstermarengs:

1 brev Dr. Oetker Perfect

Meringues

75 ml vand (0.75 dl)

Dr. Oetker Concentrated Black
Colour

Dr. Oetker Concentrated Green
Colour

Dr. Oetker Concentrated Blue
Colour

Pynt:

1 pakke Dr. Oetker Sugar Eyes

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.



Monstermarengs:

Hæld posens indhold i en stor skål og tilsæt vand. Pisk med en håndmixer først på lav hastighed og derefter på høj hastighed i 3 min. Brug meget gerne et minutur til at måle tiden for at sikre, at der piskes længe nok.

Del massen i forskellige skåle afhængigt af, hvor mange forskellige farver det skal farves i.

Tilsæt ca. 1 tsk. Concentrated Color i hver portion marengs. Vend forsigtigt farven rundt i marengsmassen, så der skabes en marmoreret effekt. Hvis farven vendes for meget rundt bliver hele massen ensfarvet.

Beklæd en bageplade med bagepapir. Sæt klatter af marengsmassen på bagepladen med to gafler. Træk lidt i marengsmassen med gaflerne, så der bliver trukket nogle små "totter" i marengsen. Sæt Sugar Eyes på monstrene og skab mange forskellige udtryk, med 1, 2 eller 3 øjne per monster. Vær forsigtig med ikke at røre det sorte i øjnene, da fedtede fingre kan få dem til at smitte af.

Bag marengsene i ovnen i 60-75 min. Det er ved brug af varmluft muligt at bage flere plader på én gang, men det er vigtigt at varmen i ovnen ikke bliver højere end 100 °C af hensyn til sukkerøjnene.

Lad marengsene køle af og opbevar dem i en lufttæt beholder.

Tip:

Brug monstermarengs som pynt på Halloween-bordet eller sæt dem på din kage for at gøre den ekstra festlig.

