

Sådan laver du sribede marengs | Kreahjørnet

90 - 100 stk.



nem

Op til 25 Min.

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

håndmixer

pensel

Dr. Oetker engangssprøjtepose

Dr. Oetker rund tyl; ø 13 mm

Marengs:

1 brev Dr. Oetker Perfect Meringues

75 ml vand

Dr. Oetker Concentrated Pink Colour

Dr. Oetker Concentrated Blue Colour

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.

Sprøjt lidt Concentrated Pink Colour ind i en sprøjtepose med rund tyl, tryk posen let sammen, kom herefter halvdelen af marengsen i posen.

Mal, med en pensel, tynde striber af Concentrated Blue Colour på indersiden af en anden sprøjtepose med tyl. Kom den resterende marengs i posen.

Sprøjt små marengs (ca. 2-3 cm i diameter) ud på en bageplade beklædt med bagepapir. Sprøjt marengskys med begge poser, indtil al marengsen er brugt.

Bag marengskysse i ovnen i 60 minutter, indtil de er helt tørre. Ved at bruge varmluft er det muligt at bage flere plader på én gang. Lad marengsene køle af og opbevar dem i en lufttæt beholder.

Bagetid: 60 minutter