

Tropiske marengsslikkepinde

10 stk.



nem

Op til 30 Min.



Ingredienser:

Redskaber:

håndmixer
Dr. Oetker engangssprøjtepose
ca. 10 slikkepinde papir eller træ eller papsugerør
Dr. Oetker bladtyl; 18 mm
Dr. Oetker stjernetyl lukket; ø 8 mm fin stjernetyl

Tropiske marengsslikkepinde:

2 breve Dr. Oetker Perfect Meringues
1 ½ dl vand (koldt)
Dr. Oetker Concentrated Green Colour
Dr. Oetker Concentrated Red Colour
Dr. Oetker Concentrated Yellow Colour
Dr. Oetker Black & Gold, sort krymmel som vandmelonens kerner.

Om opskriften:

Denne opskrift blev skabt i vores #BørneBageskole på [@Kagerullen_DrOetker Instagram-profilen](#) under den tidlige del af Covid-19 lockdown. Du kan gense vores IG-story i [profilens highlights](#)

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 Tropiske marengsslikkepinde:

Hæld posens indhold i en stor skål og tilsæt vand. Pisk først kort tid ved lav hastighed og derefter ved højeste hastighed i mindst 3 minutter indtil marengsen er helt stiv.

Del marengsmassen op i tre skåle.

I én skål tilsættes concentrated red color, i en anden tilsættes concentrated yellow color og i den sidste tilsættes concentrated green color. Bland farverne godt rundt i marengsmassen og pas på ikke at slå luften ud af massen. Farve tilsættes alt efter lyst og behov.

Kom alt den gule marengsmasse i en sprøjtepose med en fin stjernetylle.

Kom alt den røde marengsmasse i en sprøjtepose med en lukket stjernetylle (ø 8 mm).

Kom halvdelen af den grønne marengsmasse i en sprøjtepose med en lukket stjernetylle (ø 8 mm). Kom den anden halvdel i en sprøjtepose med bladtulle.

② Vandmelon marengsslikkepinde:

Beklæd en bageplade med bagepapir. Sæt 5 dutter af rød marengsmasse på bagepapiret og sæt toppen af et papirsugerør fast i hver, så de ligger på bagepladen.

Tag den ene portion grønne marengsmasse med den lukkede stjernetylle og lav en buet stribe marengs hen midt over sugerøret -- dette er skrællen på vandmelon.

Tag herefter den røde marengsmasse og sprøjt i zig-zag bevægelser op ad sugerøret, så det ender i en spids - det er vandmelon.

Drys vandmelonens med sort krymmel så det ligner kerner.

Med resten af den røde marengs lav små marengskys rundt på bagepladen ved siden af vandmelonslikkepindene.



3 Ananas marengsslikkepinde:

Beklæd en bageplade med bagepapir. Sæt 5 dutter af gul marengsmasse på bagepapiret og sæt toppen af et papirsugerør fast i hver, så de ligger på bagepladen.

Lav dutter med den gule marengsmasse hen over sugerøret, så de former en ananas. Der skal ca. være 3 marengstoppe ved siden af hinanden i bredden og 4 i højden.

Tag den anden portion grønne marengsmasse med bladtyllen. Fra toppen af ananasen sprøjtes den grønne marengsmasse ud. Hiv lidt op og ud i sprøjteposen således at massen "falder" ud over toppen af ananasen. Slut af med at sprøjte dutter ovenpå toppen så toppen får lidt fylde.

Sæt dutter med den resterende marengsmasse rundt på bagepladen som små marengskys.



Bag marengsslikkepindene 90 minutter, indtil de er helt tørre.