

Marengskrans som spiselig bordpynt

om 15 - 20 stykker



Enkel

up to 30 Min.



Marengs

4 eggehviter

300 g sukker

Dr. Oetker Blå Konditorfarge

Dr. Oetker Gul Konditorfarge

Dr. Oetker Rød Konditorfarge

Dr. Oetker Grønn Konditorfarge

Dr. Oetker Lilla Konditorfarge

Utstyr

5 Sprøyteposer og 3- 5 forskjellige tipper. Vi har brukt forskjellige stjernetipper, en rund tip og en flat bladtip.

1 Sett stekovnen på 100 °C varmluft.

2 Marengs

Pisk eggehvitene så stive og luftige at man kan vende bollen opp ned uten at eggehvitene faller ut. Dryss i litt og litt sukker under pisking. Pisk til marengsen er seig og alt sukker er oppløst.

Fordel marengsen i 5 boller og farg de til ønsket farge. Ha hver farge i sprøyteposer med forskjellige tipper.

Tegn 10- 12 sirkler på baksiden av to ark med bakepapir. Snu arkene og legg de på to stekeplater. Sprøyt små topper langs sirklene. Pass på at de forskjellige marengstoppene henger sammen.



- 3 Stek de i ca. 1 time på 100 °C varmluft. Slå deretter av ovnen og la marengskransene stå i ettervarmen. La de tørke i ovnen over natten. Oppbevares i en lufttett kakeboks.

Disse kransene kan tilpassess forskjellige fargetemaer. Man kan for eksempel farge all marensen i samme farge bare sterkere og svakere, man kan blande konditorfarger, tilsette litt lilla til rødt eller litt grønt til blått.

