

Joulumarengit

Kauniit marenkikuuset ja karkkitikut valmistetaan marenkijauheesta ja värjätään geeliväreillä. Joulukuuset viimeistellään koristerakeilla.

20 - 30 kappaletta



Vaikeustaso 1



up to 25 Min.



Ainekset::

Marengit:

- 1 ps Dr. Oetker Perfect Meringues - marenkijauhetta
- 0,75 dl vettä
- Dr. Oetker Vihreää geeliväriä
- Dr. Oetker Punaista geeliväriä
- Dr. Oetker Ocean Mix -koristerakeita

Marengit:

Kuumenna uuni 100 asteeseen.

Kaada Marenkijauhe suureen kulhoon ja lisää 75 ml vettä. Vatkaa sähkövatkaimen pienellä nopeudella lyhyesti sekaisin ja sitten korkeimmalla nopeudella noin 3 minuuttia kunnes marenki on ilmavaa. Jaa marenki kahteen osaan. Värjää puolet vihreällä geelivärillä ja jätä toinen osa valkoiseksi.

Pursota vihreää geeliväriä pursotuspussin sisäpuolelle. Paina pussi yhteen, jotta väri leviää reunoille. Täytä pussi vihreäksi värjättyllä marenkimassalla. Pursota vihreää marenkimassaa pieni määrä leivinpaperille ja aseta tikku päälle, jotta se pysyy paikallaan. Pursota sitten joulukuuset tikun päälle tekemällä siksak-liikettä tikun päälle. Koristele joulukuuset Ocean Mix -koristerakeilla.

Pursota punaista geeliväriä pursotuspussiin, jonka päässä on pyöreä tulla. Paina pussin reunoja yhteen ja laita valkoinen marenkimassa pussiin. Pursota marenki karkkitangon muotoon leivinpaperille.

Paista marenkeja uunissa 60 minuuttia, kunnes ne ovat täysin kuivia. Kiertoilmauunilla voit paistaa useamman pellillisen kerralla. Anna marenkien jäähtyä ja säilytä ilmatiiviissä astiassa.