


Marengit

Marenkiresepti, jolla saat aikaiseksi klassiset marengit. Marenki on hyvä pohja kakuille tai vaikka pikkuleiviksi.

about 40 - 50 kappaletta

 Vaikeustaso 1

 up to 60 Min.



Ainekset::

Tarvitset:

3 kpl kananmunan valkuaisista
2,5 dl taloussokeria
0,5 - 1 tl Dr. Oetker
Elintarvikeväriä tai Geeliväriä

Tarkista ennen aloittamista, että vatkauskulho ja vatkaimet ovat kuivat ja puhtaat. Esimerkiksi rasvaiset välineet hidastavat vaahdottumista ja heikentää vaahdon pysyvyyttä. Jotta valkuaiset vaahdottuvat, on tärkeää ettei valkuaisien joukossa ole yhtään keltuaista. Jääkaappikylmistä ja tuoreista kananmunista on helpompi erotella keltuaiset ja valkuaiset, sillä ne eivät leviä yhtä helposti kuin huoneenlämpöiset ja vanhat. Anna valkuaisien lämmetä hetki huoneenlämmössä, minkä jälkeen ne vaahdottuvat paremmin kuin kylmät.

1 Esivalmistelut:

Aloita erottelemalla kananmunan valkuaiset. Kananmunat kannattaa erotella ensin lasiin ja sitten kaataa valkuainen vatkauskulhoon.

Kuumenna uuni 120°C:seen tasalämmölle tai kiertoilmalle 100°C:seen.

2 Valmistus:

Vaahdota kananmunan valkuaiset ilmvaksi ja kestäväksi vaahdoksi sähkövatkaimella tai yleiskoneessa. **Lisää** sokeri pienissä erissä koko ajan voimakkaasti vaahdottaen. Valmiissa marengissa kuplat ovat pieniä, ja vaahto on kiiltävää, valkoista ja jämääkää. Vaahto on riittävän kovaa, kun vatkaista nostettaessa vaahdon pintaan muodostuu teräviä huippuja. Voit testata jämääkyyttä kääntämällä kulhon ylösalaisin. Jos vaahto pysyy kulhon pohjassa, se on valmista. **Lisää** elintarvikeväriä teelusikalla ja sekoita marenki tasaisen väriseksi. Voit myös jakaa marengin osiin ja värjätä osat eri väreillä.

3 Paistaminen:

Nostele lusikoiden avulla pieniä kasoja vaahtoa leivinpaperille. Voit myös pursottaa marengin pieniksi nokareiksi. Marenki kohoaa hieman uunissa. **Paista** uunin keskitasolla noin. 45 minuuttia.

4 Säilytys:

Säilytä marengit ilmatiiviissä purkissa.