


# Marenkikranssit

Leivo kauniit marenkikranssit koristamaan juhlapöydän kauttausta. Valitse värit sävy sävyyn kattauksen ja koristeiden kanssa. Tällä ohjeella voit valmistaa myös tavallisia marenkeja.

15 - 20 kappaletta

 Vaikeustaso 2

 up to 30 Min.



## Ainekset::

### Marenki:

4 kpl kananmunan valkuaisista  
3,5 dl sokeria (300g)  
Dr. Oetker Sinistä geeliväriä  
Dr. Oetker Keltaista geeliväriä  
Dr. Oetker Punaista geeliväriä  
Dr. Oetker Vihreää geeliväriä  
Dr. Oetker Violettia geeliväriä

Tarvitset 3-5 pursotinussia ja tyllää, riippuen siitä, kuinka montaa väriä haluat käyttää kransseissa. **Kuumenna uuni 100°C asteeseen tasalämmölle.**

## 1 Marenkikranssit:

Vatkaa valkuaiset jämäkäksi vaahdoksi niin, että voit kääntää vatkauskulhon ylösalaisin ilman, että valkuaiset valuvat sieltä. Lisää sokeri pienissä erissä samalla vatkatellen. Vatkaa kunnes marenki on kiiltävää eikä siellä ole sokerikiteitä.

Jaa marenkimassa 5 kulhoon ja lisää jokaiseen kulhoon eri geeliväriä. Laita eriväriset marenkimassat pursotuspusseihin, joissa on eri tyllää. Voit käyttää esimerkiksi pyöreää tyllää sekä tähti- ja lehtityllää.

Piirrä yhteensä 10-12 ympyrää kahden leivinpaperin kääntöpuolelle. Käännä leivinpaperi toisten päin (paistopuoli ylöspäin) ja laita leivinpaperit kahdelle uunipellille. Pursota piirrettyjen ympyröiden päälle pieniä marenkihiippuja. Tarkista, että marengit ovat liitoksissa toisiinsa.



Dr. Oetker Suomi Oy

**Paista marenkeja 100°C asteessa noin tunnin ajan.** Sammuta sitten uuni ja jätä marengit kuivumaan uunin jälkilämpöön yön yli. Säilytä marengit ilmatiiviissä rasiassa.



©Dr. Oetker Suomi Oy · Et. Makasiinikatu 4 · 00130 Helsinki · [www.oetker.fi](http://www.oetker.fi) E-mail: [oetker@oetker.fi](mailto:oetker@oetker.fi) · Puh. +358 9 6818830