

Marenkikummitukset

Hauskat marenkikummitukset Halloween-juhliin sellaisinaan tarjottaviksi tai kakunkoristeiksi.

12 kappaletta



Vaikeustaso 1

up to 20 Min.



Ainekset::

Ainekset:

2 kpl kananmunan valkuaisista
1,5 dl taloussokeria
Dr. Oetker Chocolate Silver
Pearls -koristerakeita

- 1 Esilämmitä uuni 100 asteiseksi.
- 2 Vaahdota valkuaiset puhtaassa, kuivassa kulhossa kovaksi vaahdoksi. Lisää sokeri vähitellen jatkaen vaahdottamista. Jatka vaahdottamista vielä muutaman minuutin ajan sokerin lisäyksen jälkeen, kunnes vahto on kiiltävää ja marenkimaista.
- 3 Laita vahto pursotuspussiin, jossa on pyöreä reikä/tylla. Pursota leivinpaperin päälle kuvan mukaisia spiraalimaisia kartioita.
- 4 Paista uunissa noin 1,5 tuntia, kunnes marenkit ovat kovettuneet. Anna marenkien vielä kuivua jälkilämmössä.
- 5 Kiinnitä hopeahelmet sokerikuorutteella tai tomusokeri-vesiseoksella.