

# Marenkipesät granaattiomena- valkosuklaatäytteellä

Marenkijälkiruoka on mahtava juhlatarjottava, sillä sen voi valmistella hyvissä ajoin etukäteen valmiiksi.

about 16 kappaletta



Vaikeustaso 2

up to 120 Min.



## Ainekset::

### Paahdettu valkosuklaa:

100 g valkosuklaata

### Marenki:

4 kpl kananmunan valkuaista

2 dl sokeria

### Täyte:

1 ps Dr. Oetker

Vaniljakakkumoussea

2,5 dl maitoa

1 dl kuohukermaa

6 dl marjoja ja granaattiomenan siemeniä

## 1 Paahdettu valkosuklaa:

Levitä rouhittu valkosuklaa uunipellille leivinpaperin päälle. Paahda 175-asteisessa uunissa noin 5 minuuttia. Suklaa ei sula paahtamisen aikana, mutta tummuu hieman. Se palaa helposti, joten vahdi suklaata koko ajan paistamisen aikana.

## 2 Marenki:

Piirrä leivinpaperiarkille 16 ympyrää muottia apuna käyttäen.

Vatkaa valkuiset kovaksi vaahdoksi. Lisää sokeri ja vatkaa seos kiiltävän sileäksi.

Lusikoi tai pursota taikina pesiksi leivinpaperille.

Paista 100-asteisessa uunissa 1 tunti.

Laita uuni pois päältä. Anna marenkien kypsyä jälkilämmössä 1 t.



③ Täyte ja koristelu:

Tee mousse pakkauksen ohjeen mukaan käyttäen maitoa. Vaahdota kerma erikseen ja kääntele moussen joukkoon. Anna moussen jäähmettyä viileässä noin puoli tuntia.

Lusikoi vaahto marenkipesiin. Koristele granaattiomenan siemenillä, marjoilla ja paahdetulla valkosuklaalla.

