

# Marenkisydämet

Valmista ihanat sydämenmuotoiset marenkitikkarit. Sopivat täydellisesti pöydän tai kakun koristeeksi.

12 - 16 kappaletta



Vaikeustaso 1

up to 25 Min.



## Ainekset::

### Marengit:

1 ps Dr. Oetker Perfect Meringues  
-marenkijauhetta  
0,75 dl vettä  
Dr. Oetker Pinkkiä geeliväriä  
Dr. Oetker Chocolate Silver Pearls -koristerakeita

### Koristelu:

1 tl Dr. Oetker  
Karvasmanteliaromia  
Dr. Oetker Gold Glitter spray -  
kimallesuihketta  
Dr. Oetker Silver Glitter spray -  
kimallesuihketta

## 1 Marengit:

Kuumenna uuni 90 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 marengista muutamalla tipalla pinkkiä geeliväriä ja jätä toinen osa valkoiseksi. Laita marenki kahteen pursotuspussiin, joissa on haluttu tyllä.

Pursota marenkimassaa pieni määrä leivinpaperille ja aseta tikku päälle, jotta se pysyy paikallaan. Pursota sitten marenkisydämet tikun päälle. Koristele Chocolate Silver pearls -koristerakeilla.

Paista marenkeja uunissa 90 minuuttia, kunnes ne ovat täysin kuivia. Kiertoilmauunilla voit paistaa useamman pellillisen kerralla. Anna marenkien jäähtyä ja säilytä ilmatiiviissä astiassa.



② Koristelu:

Suihkuta kimallesuihketta pieneen kulhoon ja sekoita manteliaromin kanssa. Maalaa marenkitikkarit kimalteella. Suihkuta myös päälle kimallesuihketta. Säilytä marenkeja ilmatiiviissä rasiassa.

Vinkki:

Glitter Spray -kimallesuihkeen joukkoon sekoitetaan manteliaromia, koska manteliaromissa on alkoholia, joka haihtuu marengeista. Näin kimalletta voi maalata marenkin päälle ilman että ne muuttuu pehmeiksi.

