

# Monsterimarengit

Hullunkuriset monsterimarengit marenkijauheesta koristamaan halloweenin juhlapöytää tai kakkua.

12 kappaletta



Vaikeustaso 1

up to 30 Min.



## Ainekset::

### Marengit:

1 ps Dr. Oetker Perfect Meringues  
-marenkijauhetta  
0,75 dl vettä (75 ml)  
Dr. Oetker Mustaa geeliväriä  
Dr. Oetker Vihreää geeliväriä  
Dr. Oetker Sinistä geeliväriä  
Dr. Oetker Sugar Eyes -  
koristekuvioita

Kuumenna uuni 100 asteeseen. Tarkasta, että kulhot ja vatkaimet ovat puhtaat. Marengin valmistus voi epäonnistua, jos välineisiin tai kulhoon on jäänyt rasvaa.

## Marengit:

Kaada marenkijauhe suureen kulhoon ja lisää vesi. Vatkaa sähkövatkaimella ensin alhaisella nopeudella ja sitten korkeimmalla nopeudella noin 3 minuuttia.

Jaa massa eri kulhoihin sen mukaan, kuinka monta eri väristä monstera teet. Lisää jokaista eri väristä marenkia varten geeliväriä tipoittain marengin sekaan. Sekoita käännessä, jotta marenkimassaan tulee marmorinen väri. Älä siis sekoita väriä tasaisesti marenkimassaan.

Vuoraa uunipelti leivinpaperilla. Laita marenkimassa leivinpaperille kahden haarukan avulla. Vedä haarukoiden päällä marengille sarvet. Laita monstereille sokerisilmät - joko 1, 2 tai kolme silmää.

Paista marenkeja uunissa 60-75 min. Anna marengien jäähtyä ja säilytä niitä ilmatiiviissä astiassa.