

# Sitruunamarenkipikkuleivät

Suussasulavat ja näyttävät pikkuleivät juhliin.

noin 30 kappaletta



Vaikeustaso 3

up to 80 Min.



## Ainekset::

### Murotaikina:

100 g voita  
0,5 dl sokeria  
1 kpl kananmunan keltuaista  
0,5 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta  
2 dl vehnä jauhoja  
1 tl Dr. Oetker Luomu  
Vaniljasokeria

### Marenki:

2 kpl kananmunan valkuaisista  
suolaa  
1,2 dl talousokeria (100 g)  
Dr. Oetker Keltaista geeliväriä

### Täyte:

noin 100 g sitruunatahnaa  
(lemon curd)

- 1** Erottele kahden kananmunan valkuiset ja keltuaiset. Valkuaisiin ei saa jäädä lainkaan keltuaista. Ota keltuaiset kahteen eri astiaan, toinen tarvitaan murepikkuleipiin.
- 2** **Marengit:**  
Vaahdota valkuaiset ja suola kuivassa puhtaassa kulhossa kovaksi vaahdoksi. Lisää sokeri pienissä erissä koko ajan vaahdottaen kovaan valkuaisvaahtoon. Jatka vaahdottamista muutama minuutti vielä, kun kaikki sokeri on lisätty.
- 3** Laita pursotuspussiin tähtityllä. Piirrä geelivärillä muutama raita pursotuspussin sisäpinnalle. Valitse väri täytteen mukaan. Täytä pussi marenkivaahdolla varovasti. Pursota leivinpaperille pikkuleipien kokoisia pieniä marenkeja.
- 4** Paista marenkeja noin **60-80 asteisessa uunissa 1,5 - 2 tuntia** kunnes ne ovat täysin kuivia. Jos marengit alkavat tummua, alenna lämpötilaa. Käytä mahdollisuuksien mukaan kiertoilmaa tai avaa uunin luukkua aika-ajoin kuivumisen nopeuttamiseksi. Kun marengit ovat sisältäkin rapeita siirrä ne jäähtymään ja aseta uuni **180 asteen lämpöön**.



- 5 **Valmista murotaikina marenkien ollessa uunissa.** Vaahdota pehmeä voi ja sokeri vaaleaksi vaahdoksi. Lisää keltuainen voimakkaasti vaahdottaen.
- 6 Sekoita jauhot, leivinjauhe ja vaniljasokeri ensin keskenään ja lisää vaahtoon. Sekoita taikina varoen tasaiseksi. Laita taikina jääkaappiin **vähintään 30 minuutiksi.**
- 7 Pyöritä taikinasta pieniä palloja, joiden halkaisija on noin 1,5 cm. Laita pallot uunipellille leivinpaperin päälle väljästi ja paineja jokainen noin 0,5 cm paksuiseksi lantiksi sormin. **Paista 180 asteisen uunin ylätasolla noin 10 minuuttia** kunnes pikkuleivät ovat saaneet hieman väriä. Anna pikkuleipien jäähtyä täysin ennen täyttämistä.
- 8 Täytä pikkuleivät vasta juuri ennen tarjoilua. Laita sitruunatahnaa tai muuta hilloa jokaisen keksin alapinnalle noin 1/3 - 1/2 tl ja paina päälle samankokoinen marenki. Säilytä tarvittaessa suljetussa rasiassa huoneenlämmössä tai hieman viileämmässä, ei kuitenkaan jääkaapissa.

