

Suklaamarengit

Herkulliset ja helpot marengit maustetaan kaakaojauheella ja kuorrutetaan suklaalla. Voit kokeilla koristelua myös erivärisillä suklailla!

noin 12 kappaletta



Vaikeustaso 1

up to 30 Min.



Ainekset::

Marengi:

4 kpl kananmunan valkuaisista
3 dl ruokosokeria eli noin 320 g
(painon pitäisi olla kaksinkertainen
valkuaisten painoon verrattuna)
2 rkl kaakaojauhetta

Koristelu:

100 g Dr. Oetker Tummaa
Leivontasuklaata

1 Marengi:

Lämmitä uuni 150° C asteeseen. Erottele kananmunan valkuaiset puhtaaseen kulhoon. Sekoita kaakaojauhe sokeriin.

Vatkaa valkuaiset jäykäksi vaahdoksi ja lisää sokeriseosta lusikallinen kerrallaan. Jatka vatkaamista, kunnes sokerirakeet ovat lienneet vaahtoon. Siinä kestää vähintään 10 minuuttia. Voit hieroa sormenpäillä vaahtoa, jotta tunnet onko sokeri liennut.

Levitä ruokalusikan avulla 12 marengia leivinpaperilla päällystetyn uunipellin päälle. Marengit voivat olla hieman pitkänmallisia.

Paista marengia 25 minuuttia. Käännä uunista lämpö pois päältä ja anna marengien jäähtyä uunissa niin, että luukku on kiinni.

2 Koristelu:

Suklata suklaa vesihautteessa tai mikrossa. Levitä lusikan avulla suklaasta ohuita viivoja marengien päälle.