

Färgsprakande marängbakelse

Recept på en rolig variant av traditionella maränger. Färgsatta och smaksatta, med en ljuvlig jordgubbssmousse.

6 bakelser



Lite träning krävs

up to 100 Min.



Ingredienser:

Marängbottnar:

2 st äggvitor
1,5 dl strösocker
6 droppar Dr. Oetker
Pepparmintsarom
3 - 6 droppar Dr. Oetker Hushållsfärg
blå gul, grön eller röd. Välj valfria
färger.
Dr. Oetker Neon mix

Fyllning:

1 påse Dr. Oetker Tårtmousse
Jordgubbssmak
2 dl mjölk kall
1 dl vispgrädde

- 1 Sätt ugnen på 125 grader. Vispa äggvitorna till ett hårt skum. Vänd i hälften av strösockret och pepparmintsaromen, vispa tills marängen tjocknat något. Håll sedan i resten av strösockret och vispa tills tjockt och segt. Dela marängsmeten i två delar. En med ca $\frac{2}{3}$ av smeten och andra med resten av smeten. Färga med valfri gelfärg. Varför inte blanda två färger?
- 2 Lägg den större marängsmeten i en sprits och spritsa ut 6 st bottnar ca 7 cm i diameter, på en bakplåtsklädd plåt. Spritsa sedan med den andra marängsmeten, lite mindre och toppigare maränger. Dekorera de toppiga marängerna med Neonmix.
- 3 Grädda marängerna i mitten av ugnen ca 35 - 40 min, tills marängerna känns lätta. Stäng av ugnen och låt marängerna torka i ugnen med ugnsluckan på glänt någon timme.
- 4 Vispa tårtmoussen med den kalla mjölken tills den blir tjock och fluffig. Vispa vispgrädden tjock och vänd sedan ned den i tårtmoussen och blanda väl. Spritsa en rejäl klick tårtmoussen på varje marängbotten och lägg sedan på marängtoppen.