

Marängar I pastell

Recept på härligt pastellfärgade marängar doppade i strössel. Goda att äta som de är eller som tillbehör till glass.

cirka 50 styck



Lite träning krävs



up to 120 Min.



Ingredienser:

Ingredienser:

4 st äggvitor
2,5 dl strösocker
salt
1 tsk citronsaft
Dr. Oetker gelfärger blå , gul och
röd, eller valfria kulörter
200 g vit choklad
cirka 5 - 7 msk Summer 4-mix
eller annan valfri strössel

- 1 Sätt ugnen på 125 grader. Vispa äggvitorna och saltet styvt i en ren och torr bunke. Tillsätt gradvis socker och citronsaft. Dela äggsmeten i olika delar och färga med gelfärg. Börja med någon enstaka droppe färg och blanda då det inte behövs mycket färg för att skapa pastelltoner. Spritsa marängar med lite mellanrum emellan på en bakplåtspappersklädd plåt.
- 2 Grädda plåten i mitten av ugnen i ca 45 minuter. Marängerna är färdiggräddade då de släpper lätt från pappret. Stäng av ugnen och låt plåten stå kvar tills den kallnat. Lossa marängerna från pappret. Smält vit choklad i micron eller gör ett vattenbad. Håll ut strössel i skålar. Doppa botten av marängerna i vit choklad och sedan i strössel. Låt stelna.
- 3 Förvara de färdiga marängerna i en lufttät burk med lock.