

# Marängar utan ägg

Här nedan finner du vårt recept på vackra polkagrismarängar.

omkring 80 - 90 styck



Lite träning krävs

up to 45 Min.



## Ingredienser:

### Ingredienser:

400 g spadet från 1 burk kikärter  
(använd kikärterna till ngt annat)  
0,25 tsk vitvinsvinäger  
0,25 krm salt  
3 dl florsocker (150 g)  
0,5 tsk Dr. Oetker  
Pepparmintsarom  
Dr. Oetker gelfärger röd  
(Concentrated colour)

- 1 Sätt ugnen på 100° C och klä tre plåtar med rena bakplåtspapper. Vispa kikärtsspadet tillsammans med vinäger och salt med elvisp på hög hastighet. Skummet skall vara fast, vitt och toppigt och skall inte släppa från bunken när du vänder den upp och ned. Det tar ca 5-10 minuter.
- 2 Tillsätt florsockret lite i taget (max en matsked) under fortsatt vispning. Rör till sist ned pepparmintsaromen med hjälp av en sked eller slickepott.
- 3 Montera tyllen i spritspåsen. Tryck ut lite röd gelfärg i en skål och måla ränder på längden inuti spritspåsen med ca 3 cm mellanrum. Börja i botten vid tyllen och fortsätt uppåt, men sluta ca 5 cm innan påsen tar slut. Fyll spritspåsen med marängsmet och spritsa marängar - cirka 30 på varje plåt.
- 4 Ställ in de tre plåtarna i ugnen samtidigt, och grädda cirka 2 timmar eller tills marängerna känns torra och hårda på utsidan. Låt dem stå kvar på eftervärmen tills de är helt torra och släpper från bakplåtspappret.
- 5 Förvara i lufttät burk upp till en vecka.



⑥ Du behöver:

- Liten pensel - Sprintsåse (plast) - Tyll

⑦ VIKTIGT ATT TÄNKA PÅ!:

- Se till att både vispskål och elvispens vispar är ordentligt rena och torra innan du börjar. Torka gärna av dem med lite ättika och rent hushållspapper för att vara extra säker.
- Vispa kikärtsspadet så hårt att det inte släpper bunken när du håller den upp och ner innan du börjar tillsätta socker.
- Tillsätt bara lite florsocker (max en matsked) i taget! Annars riskerar smeten att sjunka ihop.

