

Marängspöken

Recept på enkla och läskigt goda marängspöken som passar perfekt till Halloween-kalaset!

cirka 15 styck



Lyckas lätt

up to 80 Min.



Ingredienser:

Marängspöken:

1 Förp. Dr. Oetker Perfect Meringues

1 Förp. Dr. Oetker Sugar eyes

Kristyr vit + glass- eller grillpinnar

- 1 Blanda Dr Oetker marängmix med 75 ml vatten.
Vispa med elvisp, först på låg hastighet och slutligen med hög hastighet i 3 minuter. Blandningen är klar när marängen är luftig och styv.
Fyll en spritspåse med marängblandningen.
Klä tre plåtar med bakplåtspapper.
- 2 Splitsa ut fem marängkluttar per plåt.
Lägg glass- eller grillpinnar på marängkluttarna och tryck till.
Splitsa marängspöken på pinnarna
Grädda i 100 ° C varmluft i 60 minuter.
Sätt fast Dr Oetker Sugar Eyes med kristyr eller smält choklad.
Buuuuuhhhhh!