

# Monstermaränger

Recept på goda sega maränger som kan skrämman iväg vilket spöke som helst...

cirka 12 styck



Lite träning krävs



up to 90 Min.



## Ingredienser:

### Ingredienser:

3 st äggvita  
1 dl strösocker  
1 krm ättiksprit  
1 dl florsocker

### Dekoration:

1 Förp. Dr. Oetker gelfärger lila , grön och blå  
1 Förp. Dr. Oetker Sugar eyes

- 1 Sätt ugnen på 100 °C varmluft

Det är viktigt, att alla redskapen är rena och fri från fett, då det annars kan påverka resultatet av marängen.

- 2 **Maränger:**

Vispa äggvitorna tillsammans med ättikssprit och hälften av strösockret. Vispa ca 2 minuter på medelhastighet.

Tillsätt sedan resten av sockret och öka hastigheten. Vispa ytterligare 4 minuter eller tills äggsmeten är hård.

Du ska kunna vända på bunken utan att smeten rinner ur.

- 3 Fördela massan i olika skålar beroende på hur många olika färger det ska färgas i.

Tillsätt ca. 1 tsk. gelfärg i varje portion smet. Vänd försiktigt runt färgen i marängsmeten, så det blir en marmorerad effekt.

Om färgen vänds runt för mycket blir hela smeten enfärgad.

- 4 Klä en bakplåt med bakplåtspapper. Lägg klickar av marängsmeten på bakplåten med hjälp av två gafflar.  
Dra lite i marängmassan med gafflarna, så de blir lite ojämna. Sätt sockerögon på monstren och skapa många olika uttryck, med 1, 2 eller 3 ögon per monster. Var försiktig och nudda inte det svarta i ögonen, då feta fingrar kan få pupillerna att lossna.
  
- 5 Grädda marängerna i ugnen i 60-75 min. Om du använder varmluft är det möjligt att göra flera plåtar på en gång, men det är viktigt att värmen i ugnen inte blir högre än 100 °C av hänsyn till sockerögonen.

Låt marängerna svalna och förvara dem lufttätt.

- 6 **Tips:**  
Använd monstermaränger som pynt på Halloween-bordet eller sätt dem på din tårta för att göra den extra festlig.