



# Marängar I pastell

Ca 50 styck



Genomsnitt



Ca 120 Min.



## Ingredienser:

4 st äggvitor

2 1/2 dl strösocker

En nypa salt

1 tsk citronsaft

Efter behov Dr. Oetker gelfärg blå, gul och röd, eller valfria kulörter

200 g vit choklad

Ca 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. Häll 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.



© Dr. Oetker Box 5370 402 28 Göteborg · [www.oetker.se](http://www.oetker.se)

E-Mail: [info@oetker.se](mailto:info@oetker.se) · Tel: +46 (0) 31-86 45 80