

Juletræs-marengs



Prøv at bage disse marengs. Det er meget let!

Opskrift:

200 g melis

3 æggehvider (str. M/L)

Grøn frugtfarve (kun ½ tsk.)

Pynt

Pisk hviderne helt stive, så de kan stå selv. Tilsæt herefter 1/3 melis, pisk helt stiv. Tilsæt 1/3 melis, pisk stiv. Tilsæt den sidste 1/3 melis – pisk stiv. Nu kan du vende bunden i vejret på skålet, uden at dejen falder ud.

Herefter tilsættes grøn frugt farve – røres ganske let med en ske. Marengsen kommes i en tykke og sprøjtes nedefra op, så det bliver et træ (3-3½ cm høj). Drys til sidst med krymmel, sæt stjerne i toppen.

Bages v. 130 gr. på mellemste ovnrille i ca. ¾-1 time.
God fornøjelse!