LINDA BEN

Áramóta marengsstjörnur



Eldunartími

1 1/2 klst

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

10 marengsstjörnur

Lýsing

Hér höfum við alveg dásamlega góðar pavlovur sem eru gerðar eins og litlar áramótastjörnur. Maður þeytir marengsinn extra vel og setur hann í sprautupoka með stjörnustút. Svo sprautar maður honum svona um það bil í stjörnur (ekkert hafa áhyggjur af því að gera þær fullkomnnar, það er settur súkkulaðirjómi yfir svo það er nóg að fá smá stjörnufýling) og bakar hann þannig. Marengsinn er svo penslaður með gull matarglimmeri (sem þú færð í stærri matvöruverslunum og kökuskreytingarbúðum) til að fá meiri áramótafýling.
Suðusúkkulaði með karamellukurli og sjávarsalti er blandað saman við rjómann sem gerir hann einstaklega góðan. Það er sett vel af honum yfir marengsinn og allt svo skreytt með konfektmolum og karamellukurli.
Gleðilegt nýtt ár og takk fyrir það liðna!

Áramóta marengsstjörnur

- 6 eggjahvítur
- 3 1/2 dl púðursykur
- 1/4 tsk cream of tartar
- 1/8 tsk salt
- Gyllt matarglimmer
- 500 ml rjómi (aðskilinn)
- 100 g suðusúkkulaði með karamellukurli og sjávarsalti
- 1 dl sælkerabaksturs karamellukurl
- Nóa Síríus konfektmolar

Aðferð:

1. Kveikið á ofninum og stillið á 140°C, undir og yfir hita.
2. Setjið eggjahvíturnar í hrærivélaskál með púðursykri, cream of tartar og sjávarsalti (passið að hrærivélarskálin, þeytarinn og allt sem eggjahvítnar snerta sé tandurhreint og alveg laust við alla fitu því fitan hindrar það að eggjahvíturnar verði stífar).
3. Þeytið saman þar til eggjahvítnar eru orðnar alveg stífar.
4. Setjið stóran sprautustút með opnum stjörnustút ofan í stóran sprautupoka. Setjið marengsdeigið ofan í sprautupokann. Leggjið smjörpappír ofan á ofnplötu, notið pínulítið af marengsdeiginu til að flesta smjörpappírinn á plötuna með því að setja það undir hvert horn á smjörpappírnum.
5. Sprautið stjörnur á smjörpappírinn, hafið ekki áhyggjur af því að gera þær of fullkomnar. Bakið inn í ofni í 45-55 mín.
6. Bræðið saman 100 ml rjóma og suðusúkkulaði með karamellukurli og sjávarsalti við vægan hita.
7. Setjið restina af rjómanum í skál og þeytið hann létt. Bætið þá súkkulaðibráðinni út í í mjórri bunu á meðan þið þeytið, þeytið þar til rjóminn er orðinn stífur.
8. Notið gyllt matarglimmer til að mála stjörnurnar gylltar, mér finnst best að eiga ódýran förðunarbursta og mála með honum.
9. Setjið vel af rjóma ofan á hverja stjörnu og skreytið með konfekti og karamellukurli.

Ef þú prófar þessa uppskrift þá þætti mér svo vænt um að heyra frá þér! Skildu eftir skilaboð hér fyrir neðan, eða taktu mynd og merktu mig á Instagram @Lindaben
Fylgistu með á Instagram!
Fylgstu með á Tiktok!
Njótið vel!
Ykkar

Hráefni

—

Leiðbeiningar

1.