LINDA BEN

Bleiku mini marengssnitturnar hennar Eyvarar



Eldunartími

1 klst og 30 mín

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

0

Lýsing

Hér höfum við dásamlega góðar mini marengskökur með karamellukurls rjóma og hindberjum sem henta alveg frábærlega veislur og standandi boð. Hver marengskaka er það lítil að hún hentar sem fingramatur en hún er u.þ.b. 1-2 munnbitar. Það er því kjörið að raða þeim á bakka þar sem fólk getur tekið sér og stungið beint upp í munn.
Eyvör frænka á heiðurinn af þessum dásamlegu marengskökum. Við vorum að spjalla um fyllingar í marengstertur þegar hún var að undirbúa útskriftina sína. Hún og mamma hennar sendu mér svo mynd af kökunum og sá ég þá hversu litlar þær voru og mér fannst þetta algjör snilld! Ég fékk því leyfi til að endurgera þessa hugmynd og deila henni með ykkur.
Það er þægilegt að gera marengskökurnar sjálfar með góðum fyrirvara, til dæmis 1-2 dögum fyrir veislu, leyfa þeim svo bara að standa við stofuhita með viskastykki yfir sér. Svo getur maður sett rjómann yfir og skreytt með berjum annað hvort kvöldið áður eða sama dag og veislan er. Ef rjóminn er settur á daginn fyrir er betra að setja kökurnar í lokað ílát svo rjóminn verði ekki þurr og stífur.
Ég var á mikilli hraðferð þegar ég smellti í þessar kökur og því notaði ég marengsggrunninn frá Dr. Oetker. Það er heilmikill tímasparnaður fólginn í því að þurfa ekki að aðskilja eggin, einhvernveginn laumast alltof oft smá eggjarauða í eggjahvíturnar þegar maður er að drífa sig. Marengsgrunnurinn er rosa einfaldur að nota, maður einfaldlega setur duftið í skál með smá vatni og þeytir. Svo er hægt að bæta út í matarlit ef maður vill og gera marengsinn allskonar á litinn.
Ég notaði örlítið af bleikum matarlit til að gera þær bleikar. Eftir á að hyggja hefði ég mátt setja aðeins meira af matarlit út í til að gera bleika litinn ennþá meira afgerandi til að tóna betur við hindberin, en mér finnst þær samt alveg sætar svona fölbleikar og lét það virka með því að skreyta með fölbleikum blómum. Þið hafið það bara í huga að læra af mínum mistökum og setið aðeins meiri matarlit ef þið skreytið með hindberjum.

Bleiku Mini Marengssnitturnar hennar Eyvarar

- Dr. Oetker Marengsgrunnur
- 75 ml vatn
- Bleikur matarlitur frá Dr. Oetker (eða hvaða litur sem hentar þér best)
- 300 ml rjómi
- 1 dl karamellukurl
- Fersk hindber
- Æt blóm (má sleppa)

Aðferð

1. Kveikið á ofninum, stillið á 100°C, undir og yfir hita.
2. Setjið marengsgrunninn og vatn í skál og þeytið þar til stífir toppar hafa myndast.
3. Bætið þá bleikum matarlit ofan í marengsinn þar til þær eru orðnar hæfilega bleikar
4. Setjið marengstinn ofan í sprautupoka með stút. Ég notaði lokuðan stjörnustút (rósastút) en þið getið notað stóran hringstút eða í raun hvað sem ykkur langar til. Spautið litla hringi á smjörpappírsklædda ofnplötu þannig að hver kaka sé u.þ.b. 4-5 cm í þvermál.
5. Bakið kökurnar inn í ofni í u.þ.b. 1 klst.
6. Kælið kökurnar og þeytið rjómann. Bætið karamellukurlinu ofan í rjómann með sleikju.
7. Setjið u.þ.b. 2-3 tsk af rjóma ofan á hverja köku, setjið 1 hinber ofan á rjómann.
8. Skreytið með ætum blómum ef þið viljið.

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.