



Marengs Juletræer



3 æggehvider
115 g sukker
170 g flormelis
½ tsk. vaniljeekstrakt eller 1 tsk. vaniljesukker
Grøn pastafarve
¼ tsk. Citronsaft

Forvarm ovnen til 110 grader.

Pisk æggehviderne i en glasskål indtil de er næsten stive og danner skumtoppe.

**Pisk ved medium styrke og tilsæt sukkeret lidt af gangen og til sidst vaniljen.
Stop med at piske når massen er stiv og skinnende.**

**Tilsæt flormelis forsigtigt med en dejskraber, det skal nærmest foldes sammen.
Derefter tilsættes citronsaft samt pastafarve.**

Marengsmassen fyldes i en sprøjtepose med tyl 1A fra Wilton eller anden stjernetyl.

Marengsmassen sprøjtes ud på bagepapir i små cirkler indtil der er dannet et lille juletræ.

Pynt træet med sølv sukkerkugler (dette kan også gøres efter træerne er bagt, i så fald sættes sukkerkuglerne på ved hjælp af glassur).

Bag marengstræerne i ca. 1 time og 45 minutter.

Tip: Hvis du vil undgå at marengsen sprækker, er det en god ide at åbne ovndøren når de er færdigbagte og lad dem stå og tørrer i ca. 2 timer

Glædelig jul!

