

Polkagrismaränger



8 stora maränger eller 25 små

3 äggvitor

2 dl socker

1 tsk pressad citron

1 dl polkagrisar

röd karamellfärg

Sätt ugnen på 100 grader. Krossa polkagrisarna i en mortel.

Häll vatten i botten på en kastrull och placera en rundbottnad skål ovanpå. Skålen ska täcka öppningen på kastrullen.

Blanda äggvitor och socker i skålen. Låt vattnet i kastrullen sjuda medan du vispar med en elvisp tills smeten är fast. Det tar ca, 10 minuter. Droppa i citronsajt under vispningen.

Lyft bort skålen från kastrullen och vänd försiktigt ned polkagrisarna i smeten. Droppa karamellfärgen över och marmorera smeten med hjälp av en gaffel. Marängerna ska bli randiga.

Klicka ut smeten glest på en bakplåtspapper

Grädda mitt i ugnen ca: 45 minuter. Marängerna ska kännas lätta och torra när dom är klara.