



Hunajamarengit

40 kpl

NÄITÄ TARVITSET:

2 ison munan valkuaista

[1 ¼ dl SAM Toscanan Metsähunajaa](#)

½ vaniljatangon siemenet

riipaus suolaa

30 g tummaa suklaata

VALMISTUS:

1. Laita isoon kattilaan 5 cm vettä ja kuumenna kiehuvaaksi. Mittaa valkuaiset, hunaja, vaniljatangon siemenet ja ripaus suolaa teräskulhoon.
2. Vatkaa valkuaisvaahtoa 5 minuutin ajan kieuvan veden päällä (älä anna kulhon koskettaa vettä). Ota kulho kattilan päältä ja jatka vatkaamista toiset 5 minuuttia.
3. Paloittele suklaa lautaselle ja sulata mikrossa miedolla lämmöllä (n. 250 W).
4. Laita pursotuspussiin tähtitylla. Valuta suklaasuklaa pussin sisälle reunaa myöten yhdeksi raidaksi.
5. Täytä pussi valkuaisvaahdolla. Pursota ruusukkeita pellille leivinpaperin päälle.

6. Laita marengit kuivumaan 80-asteiseen uuniin 1,5 tunniksi. Vaihda peltien paikkaa paistamisen puolivälissä.
7. Sammuta uuni ja jätä marengit jäähtymään jälkilämpöön. Samalla ne kuivuvat vielä hieman lisää.