


Abeti e pupazzi di neve di meringa

circa 12 pezzi

 medio

 Fino a 40 Min.



Ingredienti:

Placca:

Ingredienti:

2 chiare d'uovo
100 g di zucchero
1 bustina di Finesse Scorza di limone grattugiata Dr. Oetker
1 pacchetto di Coloranti alimentari in verde, giallo, rosso e blu Dr. Oetker

Decorazione:

di Decorazioni da cospargere Party Mix Dr. Oetker

1 Preliminari:

Ricoprire la teglia con della carta da forno. 2 sac à poche e 1 sacchetto per congelare, beccuccio a stella e normale (Ø 8-10 mm)

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 100 °C

Aria calda: circa 80 °C

2 Ingredienti:

Montare gli albumi a neve molto ferma in una terrina con lo sbattitore alla velocità massima. Aggiungere poco alla volta zucchero e Finesse continuando a mescolare alla velocità massima, finché lo zucchero non si sarà sciolto. Mettere da parte circa 1 c. da t. di albume montato a neve e tingerlo con il colorante alimentare rosa. Dividere a metà il restante composto. Tingere una delle due parti con il colorante alimentare verde. Versare il composto non colorato in un sac à poche con beccuccio (Ø 8-10 mm) e formare sulla teglia dei pupazzi di neve (Ø ca. 4 cm e altezza ca. 5 cm). Versare il composto colorato in un sac à poche con beccuccio a stella (Ø 8-10 mm) e formare sulla teglia degli abeti (Ø ca. 4 cm e altezza ca. 5 cm). Versare il composto di albumi rosa in un sacchetto da congelatore, ritagliare un angolino e formare dei cappellini sui pupazzi. Guarnire i pupazzi di neve e gli abeti con le decorazioni. Posizionare lo stampo sul ripiano più basso del forno preriscaldato e cuocere per ca. 70 minuti.

Forno tradizionale: circa 100 °C

Aria calda: circa 80 °C

Scanalatura: nella parte inferiore

Tempo di cottura: circa 70 Minuti

Togliere dal forno e lasciare raffreddare su una griglia.

Consiglio

- Se riposte in un contenitore ben chiuso, le meringhe si conservano fino a ca. 2 settimane. Una volta raffreddati, decorare i pupazzi di neve con delle sciarpe di pasta di zucchero.