

ΕΛΒΕΤΙΚΗ ΜΑΡΕΓΚΑ

ΥΛΙΚΑ

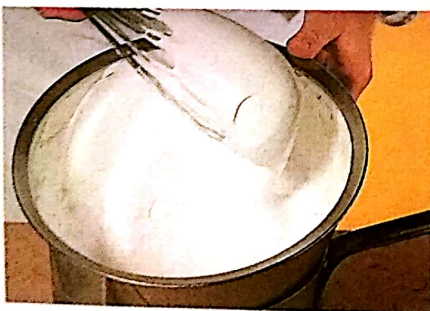
250 γρ. ζάχαρη άχνη
κοσκινισμένη
4 ασπράδια αυγών.



1 - Συγκεντρώνουμε όλα τα υλικά.



2 - Χτυπάμε σε μπαιν-μαρί.



3 - Μόλις ασπρίσει καλά και σφίξει, τη βγάζουμε από τη φωτιά.



4 - Τη χτυπάμε μέχρι να κρυώσει εντελώς.



5 - Μπορούμε να τη χρωματίσουμε με χρώματα ή με λίγη σκόνη κακάο.

ΚΑΛΥΜΜΑ ΒΑΣΗΣ



1 - Σκεπάζουμε τη βάση με αλουμινόχαρτο.



2 - Απλώνουμε τη μαρέγκα με σπάτουλα.



3 - Τελειώνουμε με τις άκρες. Αφήνουμε να στεγνώσει.

ΤΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ



1 - Κολλάμε τις γωνίες του φύλλου στη λαμαρίνα με λίγη μαρέγκα.



2 - Σχηματίζουμε καπέλα μανιταριών πολύ στρογγυλεμένα.



3 - Σχηματίζουμε τα κοτσάνια. Πρέπει να είναι πιο χοντρά στη βάση.



4 - Πασπαλίζουμε με κακάο. Φυσάμε αν πέσει παραπάνω. Τα ξεραίνουμε σε πολύ σιγανό φούρνο.



5 - Τα ξεκολλάμε από το αντικολλητικό χαρτί.



6 - Τα ενώνουμε με λίγη μαρέγκα που έχουμε φυλάξει.

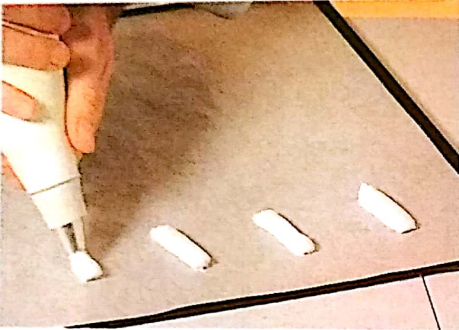
ΕΝΑΛΛΑΓΕΣ

Μπορούμε — αν θέλουμε — να φτιάξουμε τα μανιτάρια και από μαρέγκα σοκολάτα.

Μπορούμε, ακόμη, να χρησιμοποιήσουμε για το κόλλημα γλάσο ρουαγιάλ (σελ. 208) ή με σοκολάτα.



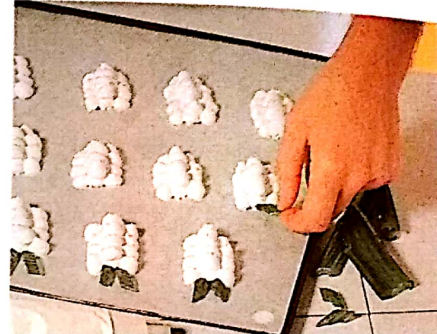
Ο ΑΝΑΝΑΣ



1 - Σχηματίζουμε λεπτά, μακρόστενα κομμάτια.

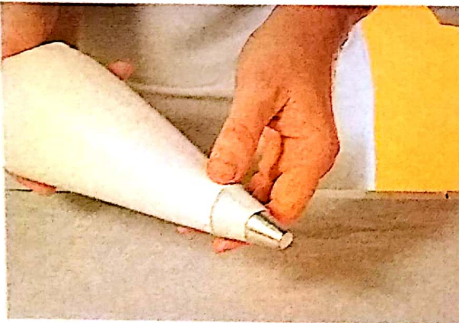


2 - Τα καλύπτουμε από πάνω κι από τα πλάγια με μπίλιες μαρέγκας.

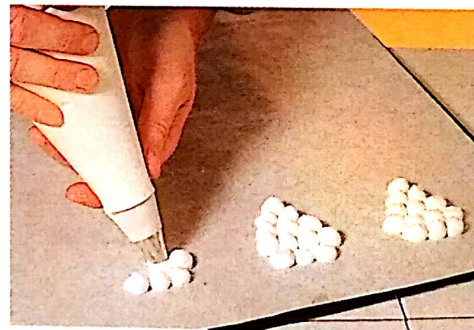


3 - Στερεώνουμε δυο κομμάτια αγγελική κομμένα λοξά. Τα στεγνώνουμε σε σιγανό φούρνο.

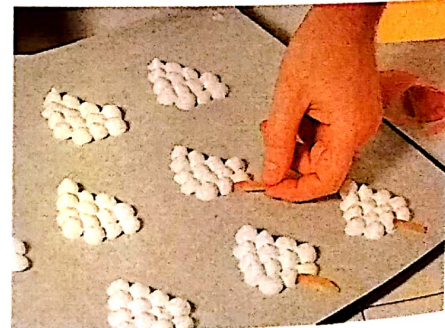
ΤΟ ΤΣΑΜΠΙ ΣΤΑΦΥΛΙΟΥ



1 - Χρησιμοποιούμε κορνέ με μύτη διαμέτρου ενός εκατοστού.



2 - Σχηματίζουμε τσαμπί με μικρές μπαλίτσες, τη μια δίπλα στην άλλη.



3 - Στερεώνουμε μια λουριδίτσα φλούδας πορτοκαλιού γλασέ. Ψήνουμε σε σιγανό φούρνο.

ΟΙ ΠΑΠΙΕΣ

ΟΙ ΠΑΠΙΕΣ



1 - Σχηματίζουμε το σώμα, σε σχήμα σταγόνας, σε αντικολλητικό χαρτί.



2 - Τοποθετούμε το κεφάλι πάνω στο πλατύ μέρος.



3 - Πασπαλίζουμε με κακάο.



4 - Κολλάμε μισό αμύγδαλο στη θέση του ράμφους. Τα στεγνώνουμε σε πολύ σιγανό φούρνο.