



## Marängspöken

Antal: recept\_2020-10-18

Bus eller godis? Med dessa spökiga marängar får du både och! Krispiga, sockriga och lite sega marängar dekorerade som spöken passar fint till stora som små.

Pris: 1 kr

1.5 dl kikärtsspad (aquafaba)  
2.5 dl strösocker  
1 ruta mörk choklad

Värm ugnen till 100 grader.

Häll spadet från en förpackning kokta kikärter i en stor bunke och vispa detta med elvisp i ca 3 minuter tills du fått ett fast, vitt skum.

Tillsätt sedan lite av sockret medan du fortsätter vispa. Tillsätt sockret lite i taget tills allt är nervispat i fluffet. Vispa då hela smeten tills du kan hålla bunken uppochnert utan att den rör sig, ca 1 minut.

Klä en plåt med bakplåtspapper. Fyll sedan en spritspåsen med marängsmeten och spritsa sedan ut dina spöken. Sätt inte marängerna för tätt för de kommer breda ut sig lite i ugnen.

Grädda sedan marängerna mitt i ugnen i ca 1 timme och 10 minuter.

Ta sedan marängerna från ugnen och låt dem svalna helt innan du smälter chokladen och målar ögon på spökena. Jag använde en grillpinne av trä.

Har några av dina marängar spruckit lite? Ingen fara! Rita med choklad längst med konturerna av sprickan så får ditt spöke en stor, läskig mun.

När marängerna svalnat helt så förvara dem i en lufttät plåtburk. Marängerna blir segare dagen därpå.