



# Меренг коледни елхички

Вижте нашето предложение за коледни сладки, които освен ефектни, са и много апетитни

18 сладки (/бисквитки)

   Лесно

  up to 90 Min.



## 1 За тестото:

Добавете всички съставки в купа и омесете гладко тесто с помощта на куките за тесто на миксера. Оформете и увийте тестото в стреч фолио, след което охладете поне за 30 минути.

Загрейте предварително фурната на горен и долен нагревател на 170 °С. Разточете тестото върху леко набрашнена повърхност до припл. дебелина от 0,3 см и изрежете кръгове (Ø 6 см).

Поставете кръговете върху тава, застлана с хартия за печене, и печете на средния рафт за около 13 минути до златистокафяво. Оставете да се охладят.

## Съставки:

### За тестото:

135 г пшенично брашно  
75 г краве масло (от хладилник)  
1 пак. бурбонска ванилова захар Dr.Oetker  
40 г пудра захар  
1 бр. жълтъци

### За портокаловия компот:

5 бр. портокали  
1 с.л. захар  
8 малко кардамон (семена)  
3 бр. звезден анасон  
5 г желатин Dr.Oetker (половин пакетче)

### За меренг елхичките:

3 бр. белтъка  
3 щипка сол  
150 г захар  
2 щипка лимонена киселина Dr.Oetker  
1 - 2 ч.л. Зелена хранителна боя (течна)  
1 - 2 пак. захарни звезди Dr. Oetker

### За масления крем:

175 г краве масло (меко)  
75 г пудра захар  
0,5 ч.л. кардамон (смян)

## 2 За портокаловия компот:

Обелете портокалите, така че сърцевината да е напълно отстранена, отделете парченцата и изцедете сока. Трябва да се получи около 130 мл сок.

Смесете желатина, захарта и сока в малка метална касерола и оставете да набъбне. Добавете кардамона и звездния анасон.

След това загрейте на водна баня желатиновата смес, така че желатиновите зрънца да се разтворят напълно. Ако сместа не е достатъчно сладка, добавете още захар. Оставете настрана.

## 3 За меренг елхичките:

Разбийте белтъците и солта в купа до твърд сняг с миксер и бъркалки за крем. Постепенно добавете захарта. Разбивайте още 5 минути, докато захарта се разпредели напълно и получите гъста, кремообразна смес.

Смесете лимонената киселина, 1-2 ч.л. хранителна боя, прибавете ги към сместа от разбитите белтъци и разбъркайте. Напълнете я в пош със звездовиден накрайник (Ø 5 cm). Върху тава с намазнена хартия за печене оформете елхички и ги поръсете със захарните декорации.

Поставете ги на средния рафт във фурната, загорята предварително до 80 °C на горен и долен нагревател, за около 3 часа.

## 4 За масления крем:

Разбийте маслото, пудрата захар и кардамона, докато стане светла и кремообразна смес. Сложете получения крем в пош с кръгъл накрайник.

Извадете семенцата кардамон и анасона от портокаловия компот. Нанесете малко маслен крем върху всяко изпечено маслено кръгче, след това намажете малко от леко желирания портокалов компот и поставете меренг елхичката отгоре. Сервирайте веднага или охладете за не повече от час.