נשיקות מרנג צבעוניות

שני מרכיבים, הרבה צבע (ללא גלוטן)



מצרכים

- 4 חלבונים בטמפרטורת החדר
- כוס סוכר
- כפית מיץ לימון
- צבעי מאכל ג׳ל
- סוכריות צבעוניות לקישוט

כ־40 נשיקות קטנות

אופן ההכנה

1. מחממים תנור ל־100 מעלות ומרפדים שתי תבניות בנייר אפייה.
2. מקציפים חלבונים עם מיץ לימון עד קצף רך.
3. מוסיפים סוכר כף אחר כף, וממשיכים להקציף עד קצף מבריק ויציב.
4. מציירים בתוך שקית זילוף פסים של צבע מאכל, וממלאים בקצף.
5. מזלפים נשיקות קטנות על הנייר ומפזרים סוכריות.
6. מייבשים בתנור כשעה וחצי, מכבים ומשאירים בתנור עוד שעה. שומרים בקופסה אטומה.

⚠️ **חשוב:** המתכון ללא גלוטן מלכתחילה. בודקים שצבעי המאכל והסוכריות מסומנים "ללא גלוטן".