[](http://4.bp.blogspot.com/-GK4nru9dISc/UozP97lS3fI/AAAAAAAABP0/-DwrnbvS8K4/s1600/turkkarimarengit2.jpg)Blogista **Herkkujen Helmiä**

*Turkinpippurimarengit (n.30 kpl)*

2 valkuaista

3 dl tomusokeria

1 dl turkinpippurirouhetta

Vatkaa valkuaiset jämäkäksi vaahdoksi.

Lisää **vähitellen**, **koko ajan marenkia vatkaten**, tomusokeri.

Vatkaa marenkia vielä **10 minuuttia**, niin että marenki on jämäkkää ja kiiltävää. (kuva\*)

Nostele turkinpippurirouhe varovasti marengin joukkoon. Älä sekoita liikaa!

Aseta massapussiin tähtitylla tms. ja pursota pellille kauniita pieniä marenkeja.

Paista marengit 110 asteessa noin 1h 30 min.

|  |
| --- |
| [http://1.bp.blogspot.com/-5SUABIQh5XQ/Txpuowng1QI/AAAAAAAAAcA/NtnnaoL-_XQ/s400/turkinpippurimarengit+0.jpg](http://1.bp.blogspot.com/-5SUABIQh5XQ/Txpuowng1QI/AAAAAAAAAcA/NtnnaoL-_XQ/s1600/turkinpippurimarengit+0.jpg) |
| kuva\* |

**Vinkkejä** Valitse tarpeeksi suurisuinen tylla, jotta karkkirouheet eivät jää jumiin tyllaan. Jos et käytä yleiskonetta, vatkaa valkuaisvaahto kapeassa, korkeareunaisessa kulhossa, jotta vispilät pääsevät kunnolla vispaamaan vaahdon.