



LET NATURE SING

takeover



Meringue and marshmallow mushrooms

Share your bird song takeover bakes using [#LetNatureSing](#) and don't let nature's music stop with these mushrooms.

This is a quick and delicious way to capture the beauty of our natural world.

If you're a whizz with a piping bag, you can create the stalk in meringue too, and alter the cup shape to create a feast of fungi.

You can also choose the shape to create based on your marshmallow size. We had fun adding red food colouring gel to the meringue mix, and decorated the finished tops with white chocolate buttons to create some fly agarics – the classic (but poisonous) fairy toadstool in edible form.



Ingredients

- 2 large egg whites
- 100g caster sugar
- Bag of large white marshmallows (for stalks)
- Melted white chocolate
- ½ tsp cocoa
- Decorations eg white chocolate buttons

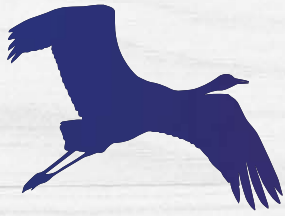
Step-by-step guide

- 1** Pre-heat the oven to 110° C.
- 2** Line a baking sheet with non-stick paper.
- 3** Beat the egg whites in a dry, grease-free bowl until very stiff.
- 4** Add 50g sugar and beat until stiff again.
- 5** Carefully fold in the remaining sugar with a metal spoon.
- 6** Spoon the mixture into mushroom cup shapes on the lined baking sheet. They should be mounds, not peaks, of meringue, and in proportion with your marshmallow stalks so they will stand up.
- 7** Bake slowly in the oven for 1 and 3/4 hours. Some ovens may take longer to dry them out – just don't let them brown.
- 8** Cool on a wire rack.
- 9** Once cool, sieve a very light dusting of cocoa powder over part of each surface to create some mushroom shading.
- 10** Melt a small amount of white chocolate and use it to glue the marshmallow stalk to the bottom of the meringue.

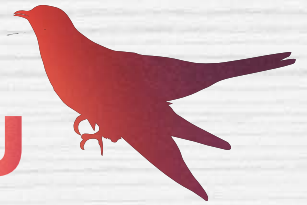


Stream bird song, download the Birdsong Radio app, involve a local business, or even host your own takeover!

rspb.org.uk/letnaturesing #LetNatureSing



diwrnod GAD NATUR GANU



Madarch meringue a malws melys

Rhannwch yr hyn rydych chi wedi'u pobi gan ddefnyddio **#GadNaturGanu** a pheidiwch â gadael i gerddoriaeth byd natur stopio gyda'r madarch hyn.

Mae hon yn ffordd gyflym a blasus iawn o ddal harddwch ein byd naturiol.

Os oes ganddoch chi allu arbennig gyda'r bag peipio gallwch greu'r coesyn mewn meringue hefyd, a newid siâp y cwpan i greu gwledd o ffyngau.

Gallwch hefyd ddewis y siâp i'w greu yn seiliedig ar faint eich malws melys. Cawsom hwyl yn ychwanegu gel lliwio bwyd coch at y gymysgedd meringue, ac addurno'r topiau gorffenedig gyda botymau siocled gwyn i greu amanita'r pryfed - caws llyffant traddodiadol (ond gwenwynig) y tylwyth teg ar ffurf fwytdwy.

Cynhwysion

- 2 wynwy mawr
- 100g siwgwr caster
- Bag o falws melys mawr gwyn (i'r coesyndau)
- Siocled gwyn wedi'i doddi
- ½ llwy de o gocoa
- Addurniadau e.e. botymau siocled gwyn



Canllaw o gam i gam

- 1** Cynheswch y popty ymlaen llaw i 110°C.
- 2** Leiniwch astell bobi gyda phapur nad yw'n glynu.
- 3** Curwch y gwynwy mewn powlen sych, heb saim nes ei fod yn stiff iawn.
- 4** Ychwanegwch 50g o siwgwr a'i guro nes ei fod yn stiff eto.
- 5** Plygwch y siwgwr sy'n weddill i mewn i'r gymysgedd yn ofalus gyda llwy fetel.
- 6** Defnyddiwch lwy i roi'r gymysgedd mewn siapiau cwpan madarch ar yr astell bobi wedi'i leinio. Dylent fod yn dwmpathau, nid copaon, o meringue, ac yn gymesur â'ch coesyn malws melys fel y byddant yn sefyll i fyny.
- 7** Pobwch yn araf yn y popty am 1¾ awr. Efallai y bydd rhai poptai yn cymryd mwy o amser i'w sychu - peidiwch â gadael iddyn nhw droi'n lliw brown.
- 8** Oerwch ar rac weiren.
- 9** Unwaith y byddant wedi oeri, rhidyllwch bowdr coco yn ysgafn iawn dros ran o bob wyneb i greu cysgod tebyg i fadarch.
- 10** Toddwch ychydig bach o siocled gwyn a'i ddefnyddio i ludio'r coesyn malws melys i waelod y meringue.



Ffrydiwch gân adar, lawrlwythwch ap *Birdsong Radio*, beth am gynnwys busnes lleol neu gynnal eich digwyddiad eich hun hyd yn oed!

rspb.org.uk/gadnaturganu #GadNaturGanu



yn rhoi
cartref i
fyd natur

giving
nature
a home