

Meringueschuimpjes / Meringues



Boodschappenlijstje

een halve citroen

3 vrije uitloop bio-eieren

100 gram fijne suiker

rode voedingskleurstof

Zo maak je meringue schuimpjes

Wrijf de mixerkom in met citroen.

Scheid de eieren en doe de eiwitten in de mixerkom.

Terwijl de mixer het eiwit klopt schep je er steeds een eetlepel suiker bij.

Blijf kloppen tot de suiker op en helemaal opgenomen is en je zachte pieken ziet.

Verwarm de oven voor op 90°C en leg bakpapier op de bakplaat

Schep de meringue in een spuitzak en spuit kleine rozetten op het bakpapier.

Plaats de meringues in het midden van de oven en bak ze 2.5 uur.

Draai de oven uit en zet de ovendeur op een kier.

Laat de meringues zo ongeveer 2 uur afkoelen in de oven.

Meringueschuimpjes / Meringues



Shopping list

half a lemon
3 free range organic eggs
100g caster sugar
red food colouring

How to make meringue rosettes

Rub the mixer bowl with lemon.
Separate the eggs and place the egg whites in the mixer bowl.
While the mixer is beating the egg whites, add a tablespoon of sugar at a time.
Keep beating until the sugar is completely incorporated and you see soft peaks.

Preheat the oven to 90°C and place baking paper on the baking tray

Spoon the meringue into a piping bag and pipe small rosettes onto the parchment paper.
Place the meringues in the center of the oven and bake for 2.5 hours.
Turn off the oven and leave the oven door ajar.

Let the meringues cool in the oven for up to 2 hours.