



Franse meringue



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

440 gram kristalsuiker

8 eiwitten

1/2 theelepel witte azijn

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 150 °C.
- 2.** Bekleed enkele grote bakplaten met bakpapier.
- 3.** Klop de suiker met de eiwitten en de azijn in een vetvrije kom gedurende 15 minuten.
- 4.** Je hebt een stijve, glanzende meringue nodig.
- 5.** Verdeel de meringue in kleine hoeveelheden of in grotere cirkels op de bakplaten.
- 6.** Zet 2,5 uur in de oven, tot de meringues droog en krokant zijn.
- 7.** Verwissel tijdens het bakken de bakplaten van plaats.
- 8.** Laat daarna nog 2 uur afkoelen in de oven, die je op een klein kiertje zet (steek er eventueel de steel van een houten lepel tussen).