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).**