

Meringue spookjes

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

3 eiwitten (groot, op kamertemperatuur)
1 snuifje zout
150 gram fijne suiker (wit)
chocolade

Bereidingswijze

1. **Laat de eiwitten een half uur rusten in een grote glazen of metalen kom (buiten de koelkast).**
2. **Verwarm de oven voor op 110 °C.**
3. **Klop de eiwitten met de keukenrobot tot je zachte pieken hebt.**
4. **Voeg nu beetje bij beetje de suiker en het zout toe en blijf kloppen tot stijve witte pieken. Het is belangrijk dat alle suiker volledig is opgelost, je mag geen korreltjes meer voelen.**
5. **Schep de eiwitten in een grote spuitzak met een rond spuitmondje (geen karteltjes).**
6. **Bekleed een bakplaat met bakpapier.**
7. **Spuit hierop voorzichtig kleine spookjes.**
8. **Zet in de oven en laat ± 1,5 uur garen. Open de deur van de oven NIET. Zet de oven uit en laat de meringues in de gesloten oven nog 1 uur afkoelen.**
9. **Smelt de chocolade en gebruik een penseel om oogjes en mondjes te tekenen.**