

Meringues met frambozen

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

1 doos diepvriesframbozen
330 gram fijne suiker
5 eiwitten (op kamertemperatuur)
1 koffielepel vanille-extract

Bereidingswijze

1. **Schep de frambozen in een steelpan met 30 g van de suiker. Laat vijf minuten zachtjes koken en giet dan door een fijne zeef in een kom. Druk het sap goed uit de frambozen en verwijder dan de pitjes in de zeef. Laat volledig afkoelen.**

2. **Doe de rest van de suiker in een pan en breng zachtjes aan de kook. Roer niet! Wacht tot de suiker volledig is gesmolten, maar nog niet is gekleurd. Zet opzij.**

3. **Klop de eiwitten tot ze zachte pieken vormen. Blijf kloppen, maar giet er in een klein straaltje voorzichtig de gesmolten suiker bij. Blijf nog 10 minuten kloppen tot de eiwitten zeer stijf zijn.**

4. **Bekleed een bakplaat met bakpapier en schep hierop met een grote lepel kleine pakjes van het eiwit. Schep op elk stapeltje een beetje van het frambozenmengsel. Gebruik een vork om een gemarmerd effect te creëren.**

5. **Zet in een op 110 °C voorverwarmde oven en laat 2 uur bakken. Laat daarna volledig afkoelen.**