

Taart en toet



voor ± 20 schuimpjes



FRANSE MERINGUE SCHUIMPJES

125 gr kristalsuiker

2 biologische eiwitten

1 biologische citroen

DIT HEB JE NODIG:

een spuitzak

bakpapier

mixer en kom

BEREIDING

Haal de bakplaat uit de oven en leg er een vel bakpapier op. Verwarm de oven voor, zonder bakplaat, op 90°C. Halveer de citroen en wrijf de kom in met de citroen. Klop de eiwitten tot het schuimig wordt. Voeg daarna beetje bij beetje de suiker toe en mix op de hoogste stand totdat het schuim goed stijf is. Schep de massa in de spuitzak en maak toefjes op het bakpapier. Bak de meringues 1.5 uur in de oven. Zet daarna de oven uit en laat de meringues in de oven afkoelen, zet de deur van de oven hierbij op een kier.

Tip: Als de meringues nog wat plakken, laat ze dan ze nog even in de oven staan.

Bewaaradvies: Op een droge plek of in een trommel.