

Meringues met de SpeedyChef

Bereidingstijd: 15 minuten; baktijd: 3 uur. 2 uur op 120 °C en daarna nog 1 uur op 90 °C

Ingrediënten

- 4 eiwitten
- 1 snuifje zout
- 250 gram poedersuiker
- 5 ml vanille-extract (1 vanillestokje)

Bereiding

1. Haal het rooster uit de oven en verwarm de oven voor op 120 °C.
2. Scheid de eiwitten van de dooiers met het koksmaatje.
3. Doe de eiwitten in de speedychef.
4. Doe het zout bij de eiwitten en klop het stevig op met de speedychef.
5. Voeg nu de helft van de suiker en het vanille-extract (of de inhoud van het vanillestokje) toe aan het stevig opgeklopte eiwit.
6. Draai nog een paar keer aan de hendel van de SpeedyChef.
7. Voeg nu de rest van de suiker toe en klop het geheel voorzichtig verder op.
8. Leg het multiflex ovenblad op de koude ovenrooster.
9. Doe het opgeklopte eiwit in de spuitzak.
10. Maak nu hoopjes op het ovenblad in de aangegeven rondjes of laat voldoende ruimte zodat deze kunnen opstijven.
11. Plaats het rooster in de voorverwarmde oven (heteluchtoven).
12. Bak de meringues 2 uur op 120 °C. Daarna nog 1 uur op 90 °C.
13. Haal na de baktijd de meringues uit de oven.



Smakelijk ! Tine Monserez
tinetupperware@outlook.com