

Eenvoudige merengue

Een paar mislukkingen en verschillende recepten en youtube filmpjes verder, lukt het me nu om lekkere merengues te maken. Ik kon geen recept vinden dat meteen goed was. Dus dacht ik, laat ik het opschrijven, misschien heeft een ander er ook wat aan.

Ingrediënten	Bereidingswijze
• Eiwit van 2 eieren (ca. 60 gr eiwit) • 120 gram fijne kristalsuiker • citroen of azijn	• Verwarm oven voor op 100 C. • Maak de garde van je mixer en mengkom vetvrij met wat citroensap of azijn. Vetvrij werken is belangrijk, anders mislukt je merengue. • Zorg ervoor dat bij het scheiden van je eiwitten geen eigeel meekomt, want dan mislukt je merengue ook. • Doe de eiwitten in een kom en mix totdat je een stijve eiwitmassa hebt, waarin je punten kunt trekken met je garde. Mix op een matige stand. Als je te hard mixt, kan je je massa 'stukslaan'. • Voeg dan vervolgens, lepel voor lepel, de suiker toe totdat je stevige, • zalvige en wat plakkerige massa krijgt. Mix na elke lepel ongeveer een halve minuut. Als je het tussen je vingers wrijft moet je geen suikerkorrels meer voelen. Ander nog even doormixen. • Spreidt je bakpapier uit op een bakplaat (je kunt wat van je massa gebruiken om het papier vast te plakken op 4 punten). • Maak met 2 lepels ongeveer 8-12 hoopjes van de massa op het bakpapier. Bak de merengues gedurende 30-45 minuten, dan zijn ze bros aan de buitenkant en zacht aan de binnenkant. • Zo nu en dan checken of ze klaar zijn. • Als je wilt dat de binnenkant ook bros wordt, zet dan de oven uit en laat de merengues nog een 15-30 minuten in de oven staan met de restwarmte.
Hulpmiddelen	Tips
• Mixer • Mengkom • Keukenpapier • Oven bakpapier • 2 lepels	Je kunt natuurlijk ook een spuitzak gebruiken om 'mooiere' vormen te maken, daar ben ik te lui voor. De verhouding ei:suiker is ongeveer 1:2. Eieren verschillen van grootte. Het is dus slim om je eiwit te wegen en daar de hoeveelheid suiker op aan te passen.
Bron: beetje van mezelf, beetje van overal	