



## Meringues

- 100 gram eiwit
- 100 gram fijne kristalsuiker
- 100 gram poedersuiker
- Citroensap

Maak de bekken en de garde vetvrij met citroensap.

Klop de eiwitten op tot deze wit en luchtig worden.

Voeg geleidelijk en al kloppend de kristalsuiker toe en blijf ongeveer 10 minuten kloppen.

De massa moet nu zachte pieken vormen.

Voeg nu de poedersuiker toe en klop kort door.

Er moeten nu stevige pieken blijven staan in het eiwitmengsel.

Spuit met behulp van een spuitzak met kartelmondje in rozetten (slagroom toefjes).

Doe dit op een ovenschaal bekleed met bakpapier.

Zet de oven op 100 graden, de oven mag niet op ventilator stand.

Doe de meringues in de oven voor 1,5 tot 2 uur.

Bewaar ze in een lucht dichte bak op een donkere droge plek.