

## MERINGUES THERMOMIX



### Ingrediënten

- 150 g eiwit
- 180 g fijne kristal suiker
- 120 g bloedsuiker (poedersuiker)
- een snuifje bicarbonaat

### Werkwijze

1. Plaats de vlinder op de messen. Klop het eiwit op tot een schuimige massa en voeg er vervolgens zeer geleidelijk aan de suiker aan toe.  
**7 min / 37°C / snelheid 3,5**
2. Voeg de poedersuiker met het bicarbonaat geleidelijk aan de draaiende eiwitten toe en klop op tot een stevige, glanzende massa.  
**2 min / snelheid 2**
3. Vul er een spuitzak met een gekarteld spuitmondje mee. Spuit mooie schuimpjes op een stuk bakpapier of een bakmatje.
4. Bak de schuimpjes af op 100 graden gedurende 1 uur en verlaag de temperatuur vervolgens naar 50 graden om de schuimpjes te drogen. Zet de ovendeur op een kier (lepel er tussen steken) of open af en toe de oven om het vocht te laten ontsnappen.
5. Bewaar de schuimpjes in een luchtdichte doos.

### TIPS

- Zorg dat je beker en vlinder kraak proper zijn en ontvet. Ik spoel ze steeds na in warm water met een flinke scheut azijn.
- Gebruik heel verse eieren, op kamertemperatuur
- Steek een lepel tussen de ovendeur of open af en toe de oven om het vocht te laten ontsnappen
- Gebruik steeds dubbel zoveel suiker als eiwit
- Versier je meringues met suikerbolletjes voor het bakken
- Dop je meringues na het bakken in gesmolten chocolade