

## Meringue



### Ingrediënten

4 eiwitten, dit is ongeveer 120 gram  
240 gram suiker  
Halve citroen  
Eventueel kleurstof

### Bereiding

Weeg de eiwitten altijd af, want je hebt de dubbele hoeveelheid aan suiker nodig.

Verwarm de oven voor op 100 graden.

Zorg dat je materiaal goed vetvrij is gemaakt met de citroen, anders heb je kans dat het eiwit niet luchtig wordt.

Splits de eieren en doe het eiwit in de vetvrije kom, zet de mixer op de laagste stand en klop er zuurstof in, zet de mixer steeds wat harder. Zodra het eiwit stevig geklopt is, dit kan je controleren door de kom op zijn kop te houden, voeg je lepel voor lepel de suiker toe.

Voeg de volgende lepel toe als het eiwit weer opnieuw stijf is.

Als alle suiker is toegevoegd, laat het dan nog 10 minuten op hoogste snelheid mixen.

Wil je meringues met een kleurtje? Voeg dan nu de kleurstof naar wens toe en spatel het er luchtig doorheen, zodat het zijn luchtigheid niet verliest.

Doe het eiwitmengsel in een spuitzak en spuit mooie toefjes op een bakblik met bakpapier bekleed. Zet in de oven voor 1 uur, dan zijn ze nog wat zacht van binnen. Wil je ze helemaal knapperig? Laat ze dan nog een half uur tot een uur in de oven staan. Zet de oven deur open, als ze lang genoeg hebben gedroogd, om ze af te laten koelen.

Bewaren kan je ze een week of 2 in een luchtdichte trommel.

*Eet smakelijk!*