

# Franse meringues



Bron: Appetijt - L. Van den Bos

## Ingrediënten

Voor 20 stuks:

3 eiwitten

100 gram fijne kristalsuiker

80 gram poedersuiker (bloemsuiker)

citroen

## Bereiding

De mengkom van een staande mixer en de garde (klopper) goed ontvetten met citroen.

Oven verwarmen op 100 graden.

Als je oven een programma heeft voor uitsluitend ventilatiewarmte, is dat voor deze bereiding een groot voordeel.

De eiwitten met kristalsuiker kloppen tot stevige vaste pieken worden gevormd.

De garde vervangen door mengstuk en poedersuiker er door roeren.

Bakplaat beleggen met bakpapier en met een lepel 20 stuks eiwitschuim op regelmatige afstand leggen.

Plaats in de oven voor 90 minuten. Draai de schuimpjes om en plaats nog eens in de oven voor 30 minuten.

Op 100 graden is het bijna niet te vermijden dat de meringues licht verkleuren. Als je oven de mogelijkheid heeft om in te stellen op 90 graden, kun je bij te veel verkleuring de temperatuur verminderen.

## Foto's

*Fransé  
meringues*



1708 - [HTTP://APPETIT.ORG/BLOG/1708](http://appetit.org/blog/1708)