

Meringue schuimpjes.

Aantal personen: 8

2 eiwitten

2 eetlepels Tagatessa.

Smaakstof, bijvoorbeeld kaneel en vanille.

Om eiwitten te kloppen moet de bak vetvrij zijn. Dit doe je door een beetje citroensap door de bak te halen en even uitvegen met een schone doek of papier. Doe dit ook met je garde of mixer haken.

Doe de eiwitten in de bak en klop deze met een garde of mixer totdat ze stijf zijn. Je moet de bak ondersteboven kunnen houden zonder dat het eiwit eruit valt. Voeg de Tagatessa toe en klop nogmaals even door. Voeg ook de smaakstof toe en klop nog even door.

Verwarm je oven op 110 graden.

Maak vormpjes van je eiwitten (met een spuitzak toefjes of anders met een lepel gewoon hoopjes) Zet de eiwitten dan voor ongeveer 1,5 uur in de voorverwarmde oven. Het ligt er een beetje aan hoe groot de toefjes zijn Nadat de oven klaar is laat je ze afkoelen. Hierdoor worden ze knapperig.

