Gekleurde meringue

Ingrediënten

4 Stuk(s) Eiwit
200 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
1.5 tl (theelepels) Maizena (bijv. Koopmans)
1.5 tl (theelepels) Azijn
1 snufje Zout
1 Pak Dr. Oetker Kleurstoffen

Keukenspullen

Mixer met gardes
Kom (bolvorm)
Spatel
Spuitzak met stervormig spuitmondje (optioneel)
2 stroken Bakpapier
Bakplaat

1. Voorbereiding

Verwarm de oven voor op 100°C en bekleed een bakplaat met bakpapier.

2. Gekleurde meringue maken

Zorg ervoor dat de kom en de gardes van je mixer volledig schoon en vetvrij zijn.

Klop op lage snelheid gedurende ongeveer 1-2 minuten totdat de eiwitten schuimig zijn.

Verhoog de snelheid naar gemiddeld tot hoog. Voeg de suiker geleidelijk toe, één eetlepel tegelijk, en klop gedurende ongeveer 6-8 minuten. Het doel is om stijve pieken te vormen en het mengsel glanzend te maken.

Voeg voorzichtig de maïzena en de azijn toe aan het mengsel en klop nog even door tot alles goed gemengd is.

Steek een satéprikker in elke kleurstof en trek streepjes van boven naar beneden in de spuitzak. Houd de streepjes ongeveer 7 centimeter lang. Herhaal dit proces voor alle kleuren. Gebruik een bakkwast om de kleurstof gelijkmatig over de binnenkant van de spuitzak te verdelen.

Giet voorzichtig de bereide meringue in de spuitzak met de gekleurde streepjes.

Spuit kleine toefjes schuim op de met bakpapier beklede bakplaat.

Bak de schuimpjes 1½ uur in de voorverwarmde oven.

3. Meringue schuimpjes serveren

Laat de meringues volledig afkoelen op de bakplaat voordat je ze voorzichtig verwijdert.