



Chocolade Meringues

Met dit recept maak je heerlijke Chocolade Meringues. Wij laten zien hoe je gemakkelijk perfecte meringues maakt in een handomdraai. Decoreer ze met verschillende chocolade decoraties en geniet van de heerlijke smaak. Je kan de chocolade meringues ook goed gebruiken als decoratie op je taart!

Boodschappenlijstje



FunCakes Sucre Glace 900 g

F10545
5,50 €



FunCakes Poches à douille 46 cm
pk/12

F85120
4,10 €



Patisse Feuilles de Papier Sulfuré
38x30cm pcs/20

P01733
3,75 €



FunCakes Mini Perles Croustillantes
Chocolat Mix 175g

F51925
9,80 €



Wilton Douille Open Star #8B

02-0-0164
2,35 €

Ingrediënten

- 100 gr FunCakes Suikerbakkerspoeder
- FunCakes Mini Chocolate Crispy Pearls Mix
- 3 eiwitten
- 100 gram fijne kristalsuiker
- 1 flinke eetlepel cacaopoeder

Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken 46cm pk/10
- Wilton Decorating Tip Open Star #8B
- Bakpapier

Stap 1: Maak het beslag voor de meringues

Verwarm de oven voor op 110 graden (heteluchtoven 100 graden) en bekleed een bakplaat met een vel bakpapier.

Zorg ervoor dat de garde en de kom vetvrij zijn anders worden je eiwitten niet stijf. Mix de eiwitten op de hoogste stand schuimig en voeg er al draaiend de fijne kristalsuiker aan toe. Mix dit ongeveer 8 minuten op de hoogste stand tot het een stevig glanzend geheel is. Spatel de suikerbakkerspoeder er met de hand doorheen. Zeef de cacaopoeder boven de kom met schuim en spatel dit er ook doorheen. Het is normaal dat het schuim wat slapper wordt, dit komt omdat cacao vet en zwaar is.

Stap 2: Decoreer en bak de meringues

Spatel dit in een spuitzak met spuitmond 8B en spuit mooie royale toeven op het bakpapier. Bestrooi de meringues met hagelslag of pure chocolade rocks en droog ze 1 uur in de oven. Laat ze in de oven met de deur op een kier afkoelen. De meringues zijn zacht en chewy van binnen en knapperig van buiten.

Stap 3: Geniet van deze heerlijke Chocolate Meringues!