17.5 Merengue recept

Met meringues kun je ontzettend veel kanten op. Je kunt ze vullen en versieren met verschillende smaken en kleuren. Hierbij een basisrecept voor meringues. Ook worden er verschillende manieren van versieren en vullen gegeven, maar experimenteer vooral zelf!

Schuim maken is niet moeilijk, het is alleen een nauwkeurig karweitje omdat het schuim absoluut niet in contact mag komen met water of met vet. Je moet er dus voor zorgen dat je een droge en schone mixer én mengkom gebruikt. Er wordt zelfs beweerd dat je schuimpjes beter niet kunt maken op dagen waarop het regent, omdat het schuim daar onder te lijden zou hebben. Of dat een feit of fabel is, is niet duidelijk. Wél duidelijk is in ieder geval dat eiwitschuim niet in contact mag komen met water. Het schuim wordt dan namelijk niet schuimig. Schuimpjes zijn ook zeer geschikt om te maken voor kinderen, je kunt ze namelijk in alle kleuren en soorten maken. Dit recept is voor ongeveer 15 schuimpjes met een doorsnede van 3,5 cm.

Scheid de eiwitten. Gebruik hiervoor drie kommen: één voor het eigeel en de schaal, één voor de net gescheiden eiwitten en één voor de eiwitten die gelukt zijn. Dat wil zeggen dat de goed gescheiden eiwitten niet bezoedeld worden met eigeel als er per ongeluk één fout gaat. Verwarm de oven voor op 110°C.

Klop de eiwitten stijf. Doe dit bij voorkeur met de mixer omdat dat een stuk sneller gaat dan met de hand. Ze moeten zachte pieken gaan vormen (als je de mixer eruit haalt, blijft een piek omhoog staan).

Voeg de suiker beetje bij beetje toe. Mix elke keer na het toevoegen van de beetjes suiker. Het schuim is klaar als het aan je mixerhaken blijft hangen.

Schep nu bolletjes op een bakplaat die je bekleed hebt met bakpapier.
Zet de meringues 1 uur in de oven of totdat je ze van het bakpapier af kunt trekken (de onderkant moet droog zijn). Hoe groter de schuimpjes, hoe langer ze in de oven moeten.

Haal ze uit de oven, trek ze voorzichtig van het bakpapier en laat ze volledig afkoelen totdat je ze eventueel gaat versieren.

4 eiwitten, 200 g bloemsuiker, bakpapier

Bereiding
• Verwarm de oven op 100° C.
• Scheid het eiwit van het eigeel.
• Klop de eiwitten tot een stijve massa en voeg er de suiker aan toe.
• Spuit de merengue op een velletje bakpapier en bak dit gedurende ongeveer 1 1/2 uur op 100° C.
• Laat ze in de oven afkoelen met de deur open.

Werk bij voorkeur met eiwit dat rechtstreeks uit de koelkast komt. De ‘sneeuw’ wordt makkelijker verkregen met ijskoude eieren. Voorkom dat er eigeel in het eiwit achterblijft want eigeel is vet en vet kan niet stijf geklopt worden.

Gebruik bloemsuiker om een homogene en stevigere massa te krijgen.

Gebruik een spuitzak, dan krijgen de vormpjes makkelijker dezelfde vormen hebben ze ongeveer dezelfde grootte en baktijd. Houd genoeg ruimte tussen de vormpjes om uitzetting ervan tijdens het bakken te vermijden.