

Meringues (total ca. 15-20 Stück) von Thomas Mächler

Mengen für 45 Personen

die fertige Masse (nach den einzelnen Schritten) in portionen aufs Backblech (mit backpapier) verteilen.

Ofen auf 180°C vorwärmen (Ober+Unterhitze).

Blech in heissen Ofen für ca. 1h schieben.

Die Meringues sollten innen weich (caramellartig sein) aussen aber fest. sie sollten einigermaßen leicht vom Blech zu nehmen sein. Sonst etwas länger lassen.

Tags: Vegetarisch, Einfach, benötigt Backofen

Ausrüstung: Mixer

22.5 Stück Eier	trennen. eigelb wegwerfen oder für etwas anderes benutzen. (hoffentlich eher 2.)
4.5 g Salz	Eiweiss mit 1 Prise (ca. 1g) zu Schnee schlagen. Wenn die masse schon etwas steifer wird
1.13 kg Zucker	zum eiweiss Stückweise hinzufügen und 10min mit dem mixer steif schlagen. (50g Zucker pro Ei)
2.25 dl Schlagrahm (Dose)	Meringues wie in der Beschreibung backen und danach, wenn gewünscht mit schlagrahm servieren.

ergibt ca 15- 20 Stück. je nach portionierung.