

Himbeer Meringues

T. Grandits



Rezept für 4

Zutaten Himbeer Jus

200 g Himbeeren
4 EL Wasser
30 g Zucker

Zutaten Meringues

80 g Zitronensaft
160 g Zucker
160 g Himbeer Jus
60 g Himbeersirup
16 g Eiweisspulver

Zubereitung

Zitronensaft und Zucker auf 121 °C erhitzen. Die restlichen Zutaten in der Küchenmaschine aufschlagen. Den heissen Zuckersirup in einem feinen Faden zur Eiweissmasse geben und die Meringues weiter schlagen, bis sie abgekühlt ist. In einen Spritzsack füllen und kleine Hauben auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen. Die Meringues mit Heissluft bei 60 °C während 6 Stunden trocknen.

Garstufe

Mit Vorheizen 6 Stunden | Heissluft 60 °C