



Meringues à la framboise



Rezept für 4

Ingrédients pour le jus à la framboise

200 g de framboises
4 cs d'eau
30 g de sucre

Ingrédients pour les meringues

80 g de jus de citron
160 g de sucre
160 g de jus à la framboise
60 g de sirop de framboise
16 g blanc d'oeufs en poudre

Préparation

Faire chauffer le jus de citron et le sucre à 121 °C. Battre les autres ingrédients dans le robot de cuisine. Incorporer le sirop de sucre chaud en filet au mélange à base de blancs d'oeufs et continuer de battre l'appareil jusqu'à ce qu'il soit froid. Verser dans une poche à douille et former des petits tas sur une plaque tapissée de papier sulfurisé. Faire sécher les meringues à l'air chaud à 60 °C pendant 6 heures.

Niveau de cuisson

Avec préchauffage 6 heures | Air chaud 60 °C