



# Чайные меренги

🕒 40–50 Мин. 🍪🍪🍪

## Способ приготовления

- 1 Взбейте яичный белок до твердых пиков, затем медленно добавьте сахар. После того, как добавите весь сахар, продолжайте взбивать смесь в течение 6 минут на максимальной скорости.
- 2 Предварительно нагрейте духовку до 100°C.
- 3 Осторожно вылейте смесь в кондитерский мешок с насадкой в форме звезды. Старайтесь, чтобы в мешке не образовывались полости с воздухом.
- 4 Выдавите меренги на покрытый пергаментом противень.
- 5 Смешайте приправы в миске и используйте очень мелкое сито, чтобы посыпать меренги.
- 6 Выпекайте меренги в течение 35 минут при температуре 100°C в режиме конвекции. Как только меренги приподнялись над пергаментом, они готовы.
- 7 Разогрейте шоколадную глазурь в соответствии с инструкциями на упаковке и обмакните в нее охлажденные меренги.
- 8 Перед подачей дайте высохнуть на пергаменте. Храните в герметичном контейнере.

## Ингредиенты 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

### Меренги

|          |                          |
|----------|--------------------------|
| 3        | Яичный белок             |
| 200 г    | Сахарная пудра           |
| 1 ст. л. | Приправа для чая масала  |
| 1 Чашка  | Чашка шоколадной глазури |

### Приправа для чая масала

|           |                        |
|-----------|------------------------|
| 1 ч. л.   | ♦ Корица молотая       |
| 1 ч. л.   |                        |
| 1 ч. л.   |                        |
| 1 ч. л.   | ♦ Имбирь молотый       |
| 2 шт.     |                        |
| 1 щепотка | ♦ Мускатный орех целый |

