

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