

Meringue s malinami



Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

191 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/meringue-s-malinami>

Příprava

Bílky vyšleháme se špetkou soli na sníh, poté postupně – lžící po lžící – vmícháme oba cukry. Marmeládu smícháme s barvivem. Polovinu tuhého cukru rozetřeme na pečicí formu a přidáme lžící marmelády a trochu promícháme. Poté lžící odebíráme směs a tvoříme s ním na plechu vyloženém pečicím papírem pusinky. Totéž uděláme s druhou polovinou sněhu. Pečeme 40 minut na 120 °C.



Tip k receptu

Barvivo je nutné k tomu, aby cukr v marmeládě nezkaramelizoval a barva melírování tudíž zůstala v barvě marmelády.



Ingredience

- ✓ 2 ks bílků
- ✓ 1 špetka soli
- ✓ 50 g cukru moučka
- ✓ 100 g cukru krupice
- ✓ 2 lžíce ovocné marmelády
- ✓ 1 balení potravinářského barviva

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Bezlepková, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Dezert