

Меренги

Номинация: Семейный рецепт

Наша семья очень любит сладости,
так почему же не приготовить их
самим, что мы и делаем

Наш любимый десерт – Меренги

Рецепт их очень прост и состоит
только из 2 ингредиентов.

И так нам понадобится: миска подходящего размера, миксер для взбивания белков, духовка, противень и пергаментная бумага. Отмеряем нужное количество сахара-200 г, отделяем белки от желтков- 4 штуки



Начинаем взбивать белки без сахара на медленных оборотах. Сейчас важно разбить структуру белка и позволить ему как можно больше насытиться пузырьками воздуха. Если вы сразу начнете взбивать быстро, белок у вас впоследствии может быстро осесть.



Как только белок начал белеть и набираться воздуха, начинаем постепенно добавлять сахар. Не выключая миксер, насыпаем сахар тонкой струйкой и продолжаем взбивать.

В результате, когда введете весь сахар, у вас должна получиться плотная белая масса с легким перламутром, которая принимает любую форму и не опадает. Мягкие устойчивые острые пики взбитых белков хорошо держат форму.

На вкус вы не должны ощущать крупинка сахара, он должен полностью раствориться в белках.

Помните, что чем больше вы добавите сахара, конечно же, в разумных пределах, тем плотнее будет белковая масса.



Духовку нагреваем заранее. Противень устилаем пекарской бумагой. При помощи кондитерского мешка или ложки отсаживаем меренги на противень. Если нет мешка с насадками, воспользуйтесь обычным пищевым пакетом, срезав небольшой уголок.



Меренги в духовке сушатся



Вот такие замечательные меренги у нас получились.



