

Essen in Frankreich

Meringues

Meringues aux noix

CONSEILS POUR LES MERINGUES:

Toutes les meringues doivent être préparées dans un grand saladier, très propre et sec pour permettre à un maximum d'air d'être incorporé et ceci pour obtenir un volume maximum. La moindre trace de gras ou de jaune d'œuf empêchera le blanc d'œuf de monter. Les blancs d'œufs doivent être à la température de la pièce.

2 blancs d'œufs

125 g de sucre en poudre

Pour la variation aux noix:

+ 50 g de noix coupées fin

Battez les blancs en neige très ferme.

Incorporez en fouettant la moitié du sucre.

Incorporez le rest du sucre à la cuillère. Mettez ce mélange dans une poche munie d'une douille de 1 cm de diamètre et déposez de petits tas sur une plaque à pâtisserie couverte de papier sulfurisé.

Faites cuire 2 à 3 heures au four (100°C).

Meringes aux noix:

Battez les blancs d'œufs, puis incorporez peu à peu le sucre tout en continuant de battre. Ils doivent être **fermes**.

Incorporez délicatement les noix, puis déposez des cuillères à café du mélange, en les **séparant bien**, sur une plaque à pâtisserie couverte de papier sulfurisé. Faites cuire 15—20 minutes au four à 180°C. Laissez-les refroidir légèrement, puis posez-les délicatement **sur une grille** pour qu'elles refroidissent complètement.

Baisers

Nußbaisers

TIPPS FÜR BAISER-HERSTELLUNG:

Für alle Baisers muß eine große gut ausgetrocknete Schüssel verwendet werden, um möglichst viel Luft in die Eiweißmasse schlagen zu können, damit ein möglichst großes Volumen erzielt wird. Die kleinste Menge an Fett oder Eigelb kann dies verhindern. Die Eiweiße sollte Zimmertemperatur haben

2 Eiweiß

125 g Kristallzucker

Für die Nußbaisers:

+ 50 g fein gehackte Walnüsse

Die Eiweiße sehr fest **schlagen**.

Die Hälfte des Zuckers beim Weiterschlagen **einarbeiten**. Den Rest Zucker mit dem Löffel unterheben. Diese Masse in einen Spritzbeutel mit einer etwa 1 cm großen Sterntülle füllen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen.

Für 2—3 Stunden im Backofen **backen** bei 100°C

Nußbaisers:

Die Eiweiße schlagen, dann nach und nach den Zucker einrieseln lassen, dabei immer weiter schlagen. Die Masse muß sehr **fest** werden.

Vorsichtig die gehackten Walnüsse unterheben und mit einem Löffel von der Mischung Kleckse—**gut voneinander getrennt**— auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Im Backofen etwa 20 Minuten bei 180°C backen. Vorsichtig **auf ein Kuchengitter** setzen und langsam vollkommen trocken werden lassen.



Übersetzen Sie französische Originalrezepte mit Hilfe dieses Buches:

Essen in Frankreich ISBN 978-3-8370-0911-8 über www.essen-in-frankreich.de oder im Buchhandel 18,00 €