Snelle meringue hartjes



Ingredienten voor 3 Personen

2	Eieren
125 g	Suiker
1 eetlepel	Poedersuiker
Enkele	Decoratieve sprinkles

Bereiding

1. Scheid het eigeel en eiwit van de verse Limburgse eieren en doe het eiwit in een propere kom.
2. Zet de oven op de heteluchtstand op 90 °C.
3. Voeg de suiker toe aan het eiwit en mix dit tot het een stevig geheel is.
4. Doe de meringue in een spuitzak en spuit mooie hartjes op de bakplaat met bakpapier.
5. Plaats de bakplaat in de oven en bak de hartjes ongeveer 2 uur.
6. Controleer of de hartjes makkelijk van het bakpapier komen.
7. Bestrijk de hartjes met een mengsel van water en poedersuiker. Dit functioneert als lijm.
8. Versier de hartjes nu met de sprinkles.
9. Bewaar in een droge, afgesloten doos.