

# Zachte zuchten

Bereidingstijd: 10 minuten en 90 minuten in de oven

## Ingrediënten

- 150 gr eiwit (5)
- 200 gr suiker
- 250 gr pure chocola

## Bereidingswijze:

Klok de eiwitten en suiker tot luchtige 'sneeuw' en spuit mooie toefjes op rozetten op bakpapier. Zet het bakblik met de merengues ongeveer 1 ½ uur in de oven op 120 graden. Haal de merengues uit de oven en laat ze afkoelen. Ondertussen ga je de chocolade au bain marie smelten. Zodra de merengues afgekoeld zijn, doop je de bovenkantjes in gesmolten chocolade.



[www.eetcafevandekook.nl](http://www.eetcafevandekook.nl)