

Habkarika

Hozzávalók:

- 200g tojás fehérje
- 400g cukor

Elkészítése:

A tojás fehérjét és a cukrot egy edénybe tesszük és vízgőz felett addig melegítjük, amíg a cukor szemcsék feloldódnak. Időnként az edény faláról kaparjuk le a felrakódott cukor szemcséket. Felhabosítani csak akkor kezdjük el a masszát, ha már egyáltalán nem látunk cukor szemcsét. Nem túl kemény habot készítünk belőle, habzsákba töltjük, kiválasztjuk a megfelelő mintájú csillag csövet és karikákat formázunk a sütő papírra 65-70°C-on 3 órán keresztül szárítjuk. A cukor masszát több részre oszthatjuk és élelmiszer színezékekkel megszínezhetjük.