



Zutaten für vegane, Italienische Meringue

- 60g Wasser
- 120g Zucker
- 60g Aquafaba (Kichererbsen Wasser - am besten aus der Dose und am besten ungesalzen!)
- 2 TL Vanille Extrakt oder 1 TL Vanille Paste oder 2 Packungen Vanillezucker
- Natürliche Frucht Aromen (Optional)

Anleitung für vegane Meringue

1. Aquafaba für 10 Minuten in einem Standmixer steif schlagen (bis "soft peaks" entstehen).
2. Wasser und Zucker in einem aufkochen bis es eine Temperatur von **115 Grad Celcius** erreicht.
3. Zucker Sirup direkt in steif geschlagene meringue eingeben.
4. Die Meringue muss nun vollständig zu Raumtemperatur schlagen. Vanille Extrakt und/oder Aromen jetzt dazu geben. Dann direkt Kuchen mit Meringue verzieren oder als Füllung verwenden (super Ersatz zu Schlagsahne).

Tipps:

- Ich würde NICHT vorschlagen die Meringue einen Tag vorher zubereiten. Die Meringue Masse verliert schnell an Volumen und Konsistenz.
- Angeblich kann man hier eine leckere vegane italienische buttercreme draus erstellen. Ich habe es mehrmals probiert (mit veganer Butter) und war nicht erfolgreich.

Veganer Vanillekuchen Rezept

Das Rezept zum Veganen Vanillekuchen findest du hier: <https://www.keyk.de/de/blog/back-rezepte-und-ideen/veganer-vanillekuchen-rezept-tortenboden>