Meringuemasse zum Dekor spritzen

3 Stk Eiweiß

Schaumig schlagen

120 g Zucker

110 g Puderzucker

Vorsichtig unterheben

10 g Stärke

[](http://www.google.at/url?sa=i&rct=j&q=&esrc=s&frm=1&source=images&cd=&cad=rja&docid=CWhJX2B4BLEl_M&tbnid=uhhBLXoPzYVNvM:&ved=0CAUQjRw&url=http://www.myswitzerland.com/de/bettybossi/recipes/41794_de.pdf&ei=o19VUqbgIY2Wswbbm4DoAw&bvm=bv.53760139,d.bGE&psig=AFQjCNExAp1v8lq20qfVBSYd_Vg1PD2TzQ&ust=1381413120250064)Bei 80°C ca. 8 Stunden trocknen.