

Meringue / Schuimpjes

Informatie

- Voorbereidingstijd: 10-15 minuten
- Baktijd: 2 uur
- Oventemperatuur: 80 graden
- Dit recept is tevens te gebruiken om schuimkransjes te maken

Verpakking / versiering / benodigdheden

- Spatel
- Wegwerpspuitzak
- Cupcake cellofaan zakjes
- Lint 6 mm
- Kaartjes
- Sluitingen

Ingrediënten

(voor ongeveer 50 schuimpjes)

- 4 eiwitten
- 125 gram kristalsuiker
- 125 gram poedersuiker
- 10 gram maizena

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 80 graden. Klop de eiwitten en het kristalsuiker door elkaar tot er stijve pieken ontstaan. Deze moeten recht overeind blijven staan, de puntjes mogen niet ombuigen.

Spatel hierna voorzichtig de (gezeefde) poedersuiker en maizena door het mengsel heen. Voorzichtig kloppen en niet te lang. Anders is alle lucht uit het mengsel. Schep voorzichtig het schuim met de spatel in de wegwerp spuitzak (met eventueel een mondstuk in de spuitzak). Spuit nu de schuimpjes op een met bakpapier beklede bakplaat.

Bak de schuimpjes in 2 uur af op 80 graden. Dit is lang maar de temperatuur is dan ook laag, de schuimpjes kunnen zo goed drogen in de oven. Let op: iedere oven is anders, de baktijd kan per oven verschillend zijn.
