

# de leukste taarten shop



## Meringue Toren

Deze feestelijke toren van meringues met gouden accenten is ideaal als pronkstuk voor Oud & Nieuw, Kerst en meer. Je plakt de versgebakken meringues op een zelfgemaakte toren van karton of piepschuim.

## Boodschappenlijstje

---



FunCakes Chocolade Melts Goud 200g

F30165  
€ 7,19



FunCakes Nonpareils Zwart 80g

F51545  
€ 2,28



FunCakes Sugar Paste Decorations  
Stars Bronze Gold Set/24

F50185  
€ 3,19



Wilton Smitmondje Open Star #1M

02-0-0151  
€ 2,35

# de leukste taarten shop



Wilton Spuitmondje Open Star #6B

02-0-0168  
€ 2,35



Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm  
pk/20

P01733  
€ 3,95



## **Ingrediënten**

- FunCakes Meringuepoeder 14g
- FunCakes Musketzaad Goud
- FunCakes Musketzaad Goud
- FunCakes Musketzaad Zwart
- FunCakes Chocolate Melts Goud
- FunCakes Fondant Decoraties Sterren Brons Goud
- Sugarflair Eetbare Verf Mat Goud
- 125 ml water
- 125 + 250 gram fijne kristalsuiker

## **Benodigheden**

- FunCakes Cake Drum Rond Ø30,5 cm Goud
- Wilton Smitmondje #1M Open Star
- Wilton Smitmondje #6B Open Star
- Patisse Bakpapier Vellen
- Cukpitt Decoratiekwasten
- Een toren van piepschuim of karton bekleed met folie, om de meringues op te plakken

## **Stap 1: Maak de FunCakes Meringue Poeder**

Verwarm de oven voor op 120°C (100°C heteluchtoven). Ontvet de mengkom en garde met heet water. Maak 14 gram FunCakes Meringue Poeder met 125 ml water en 125 gram fijne kristalsuiker. Klop het mengsel op hoge snelheid tot een vast schuim. Voeg hier in een straaltje 250 gram fijne kristalsuiker aan toe. Klop dit door totdat het schuim stijve pieken trekt.



## **Stap 2: Bak de Meringue**

Doe de meringue in spuitzakken met de spuitmondjes van Wilton #1M en #1B. Spuit de meringue op een met bakpapier bekleedde bakplaat. Versier de meringues met de FunCakes Musketzaad Goud en de Musketzaad Zwart. Bak de Meringues in ca. 1,5 uur in de oven en laat daarna afkoelen in de oven.

## **Stap 3: Meringue toren maken**

Schilder een aantal meringues goud met de Sugarflair Eetbare Verf Mat Goud. Smelt daarna wat van de FunCakes Chocolate Melts Goud en gebruik deze om de meringues op de toren te plakken. Vul de toren op met meringue drops en de FunCakes Fondant Decoraties Sterren. Zet de toren op de gouden FunCakes Cake Drum.