



Meringue maken

Zelf meringues maken? Dat kan door dit recept te volgen! Deze meringue schuimpjes maken is eenvoudig en je kan ze zelf een leuk kleurtje geven met eetbare kleurstof gel.

Boodschappenlijstje



FunCakes Suikerbakkerspoeder 900 g

F10545
€ 5,49



Wilton Decorating Tip #1M Open Star
Carded

02-0-0151
€ 2,35



FunCakes Spuitzakken 46 cm pk/10

F85120
€ 4,09



Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm
pk/20

P01733
€ 3,85

Ingrediënten

- 100 g FunCakes Suikerbakkerspoeder
- 3 eiwitten
- Snuf zout
- 100 gram fijne kristalsuiker

Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken 46 cm pk/10
- Patisse Bakpapier Vellen 38 x 30 cm pk/20
- Wilton Decorating Tip #1M Open Star Carded

Stap 1: Start met de voorbereidingen

Verwarm de oven voor op 110 graden (heteluchtoven 100 graden) en bekleed een bakplaat met bakpapier.

Stap 2: Het stijf kloppen van de eiwitten

Zorg dat je kom en garde goed vetvrij zijn anders wordt je eiwitschuim niet stijf!

Doe de eiwitten in de mengkom en mix dit op hoge stand tot een luchtig schuim. Doe wat zout bij de kristalsuiker en voeg dit al draaiend in delen toe en laat het geheel 8 minuten op de hoogste stand draaien. Je krijgt nu een mooi glanzend wit schuim. Spatel met de hand de FunCakes Suikerbakkerspoeder erdoorheen.

Stap 3: Het spuiten van de toeven

Doe dit in een spuitzak met de Wilton Decorating Tip #1M Open Star Carded en spuit mooie gelijke toeven op het bakpapier.

Stap 4: Doe de meringue schuimpjes in de oven

Droog de Meringueschuimpjes twee uur in de voorverwarmde oven en laat ze in de oven met de deur op een kier afkoelen.

*Je kan het schuim ook eventueel kleuren met [foodgels](#).

Echte meringue fan? Neem dan eens een kijkje op ons [blog over meringues](#)!