



Paas Meringues

Deze schattige vogelnestjes van meringue zijn de ideale traktatie voor je paasbrunch! Ze zijn heerlijk knapperig en luchtig, precies zoals je een meringue wilt hebben. Maak de meringues helemaal af door ze te decoreren met paaseitjes.

Boodschappenlijstje



FunCakes Food Colour Gel Bruin 30 g

F44140
€ 3,55



FunCakes Kleurgel - Kruisbes 30g

F44245
€ 3,55



FunCakes Suikerbakkerspoeder 900 g

F10545
€ 5,49



FunCakes Spuitzakken 41 cm pk/10

F85110
€ 3,79



Wilton Decorating Tip #1M Open Star
Carded

02-0-0151
€ 2,35



Wilton Decorating Tip #018 Open Star
Carded

02-0-0215
€ 1,65



Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm
pk/20

P01733
€ 3,85

Ingrediënten

- FunCakes Meringue Poeder 14 g
- FunCakes Kleurgel Bruin
- FunCakes Kleurgel Kruisbes
- Eetlepel FunCakes Suikerbakkerspoeder
- Paaseitjes
- 375 g fijne kristalsuiker
- 200 ml slagroom
- 125 ml water

Benodigheden

- FunCakes Spuitzak 41 cm
- Wilton Spuitmondje #1M
- Wilton Spuitmondje #018
- Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm

ZORG DAT DE KOM EN GARDE VETVRIJ ZIJN!

Stap 1: Maak de meringueschuim

Doe de 14 g FunCakes Meringue Poeder met 125 ml water en 125 g fijne kristalsuiker in een mengkom. Roer dit tot de suiker bijna volledig is opgelost. Zet het dan onder de mixer met garde en sla dit goed stijf op hoge snelheid. Als het stijf is en je mooie pieken kan trekken voeg je al draaiend op hoge snelheid beetje voor beetje de resterende kristalsuiker toe. Blijf mixen totdat het mooi glimt en stijve pieken geeft.

Stap 2: Kleur de meringue

Kleur de meringue lichtbruin met de kleurgel. Doe het merengueschuim in een spuitzak met #1M.

Stap 3: Droog de meringues

Verwarm de oven voor op 120°C (heteluchtoven 100°C) en bekleed een bakplaat met bakpapier.

Spuut met het schuim dubbele rozetten op het bakpapier en droog de meringues 1 ½ uur in de oven. Laat ze hierna in de oven afkoelen.

Stap 4: Decoreer de meringues

Sla de slagroom stijf met wat suikerbakkerspoeder en kleur het met groene kleurgel. Doe dit in een spuitzak met #018 en spuit kleine sterretjes op het schuim. Maak de meringues af met een paar kleine paaseitjes.

Stap 5: Geniet van deze heerlijke traktatie tijdens Pasen!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.