



Xmas tree meringues

Vind je het nog te vroeg om de kerstboom al op te tuigen maar wil je het huis stiekem al wel een beetje in kerstsfeer brengen? Dan zijn deze Xmas tree meringues precies wat je nodig hebt!

Boodschappenlijstje



Wilton Poche à Douille Jetable 30cm,
pcs/12

03-3111
5,95 €



Patisse Feuilles de Papier Sulfuré
38x30cm pcs/20

P01733
3,85 €

Overige benodigdheden:

- 140 gram fijne kristalsuiker
- 120 ml water

Verwarm de oven voor op 130°C (heteluchtoven 110°C). Doe de kristalsuiker op een met bakpapier bekleedde bakplaat en laat ongeveer 5 minuten warm worden in de oven.

Roer 20 gram eiwitpoeder met het water door tot de klontjes bijna weg zijn. Het mag iets gaan schuimen. Klop dit met een garde in de mixer tot een luchtig geheel. Giet al draaiend de warme suiker er voorzichtig bij en klop op de hoogste stand door tot het mooi glad is en glimt. Er moeten pieken blijven staan.

Kleur het schuim groen. Doe dit in een spuitzak met spuitmond 1M, bekleed een bakplaat met bakpapier en spuit mooie hoge toeven hierop. Decoreer de kerstbomen met de verschillende kerststrooisels. Bak ze in ongeveer anderhalf uur in de voorverwarmde oven. Laat de meringuebomen vervolgens in de oven afkoelen met de deur op een kier.