



Recept Galaxy Meringue

Schuimpjes, ook wel meringue genoemd, maak je in een handomdraai en met verschillende kleurstoffen en glitter dusts tover je ze snel om in galaxy schuimpjes. Leer in dit recept hoe je galaxy meringue maakt.

Boodschappenlijstje



PME Spatule lame inclinée 23cm

PK1013
4,99 €



Patisserie Feuilles de Papier Sulfuré
38x30cm pcs/20

P01733
3,85 €

Overige benodigheden voor Galaxy schuimpjes:

- 125 ml water
- 375 gram fijne kristalsuiker
- Citroensap
- Cocktail prikkers

Verwarm de oven voor op 120°C (100°C heteluchtoven). Ontvet de mengkom en garde met citroensap. Meng 14 gram FunCakes meringuepoeder 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. Verdeel dit over vier schaaltes. Kleur 1 schaalte paars met de violet kleur. Kleur 1 schaalte blauw met de royal blue kleur en een beetje zwart. Kleur 1 schaalte paars met paars en een beetje rood. Kleur 1 schaalte roze met de rose kleur.

Doe spuitmondje 32 in de spuitzak. Dip tandenstokers in de verschillende kleuren icing colors en trek hiermee lijntjes langs de binnenkant van de spuitzak. Vul de spuitzak met de verschillende kleuren meringue schuim. Doe van elke kleur om en om wat schuim in de zak. Spuit toefjes op de met bakpapier bekleedde bakplaat. Droog de meringues ongeveer 90 minuten in de oven. Laat de meringues afkoelen. Dust de meringues met de verschillende kleuren sparkle dusts naar eigen inzicht.