



Meringue pops

Deze meringue pops zijn gemaakt met de FunCakes Eiwitpoeder. Hierbij creëer je deze heerlijke pops, gemaakt van schuim. Om ze extra lekker te maken, hebben we ze gedecoreerd met een verrukkelijke crème en vers fruit.

Boodschappenlijstje



PME Bâtonnets à Sucette 20cm pk/25

LS173
3,55 €



Wilton Poches à Douille Jetables 30cm
pk/12

03-3111
6,05 €



FunCakes Food Colour Gel Rose 30g

F44110
3,65 €



FunCakes Food Colour Gel Jaune 30g

F44115
3,65 €



FunCakes Sucre Glace 900g

F10545
5,89 €

Overige benodigdheden:

- 60 ml water
- 125 gram slagroom
- 125 gram mascarpone
- Aardbeien
- Mango
- Lintjes

Vul een mengkom met 10 gram eiwitpoeder en 60 ml water. Meng dit even met de mixer op de laagste stand. Zet de mixer daarna op de hoogste stand en laat deze draaien tot het eiwit wit en schuimig is. Voeg dan al mixend lepel voor lepel 150 gram suikerbakkerspoeder toe. Mix het geheel totdat je er mooie pieken van kunt trekken.

Verwarm de oven voor op 100°C (heteluchtoven 85°C). Verdeel het eiwitschuim in twee delen en kleur een deel geel en een deel roze. Plaatst spuitmondje 1M in twee spuitzakken en vul deze ieder met een kleur eiwitschuim. Spuit nu mooie toeven op het bakpapier en steek in het midden een stokje. Plaats de toeven in de oven en laat ze circa 75 minuten opdrogen/bakken.

Als de pops zijn opgedroogd, haal je ze uit de oven en laat je ze afkoelen. Klop ondertussen 125 gram slagroom met 125 gram mascarpone en 1 eetlepel suikerbakkerspoeder stijf. Plaats spuitmondje 1M in een spuitzak en vul deze met de crème. Snijd het fruit in kleine blokjes.

Steek de pops in bijvoorbeeld een beklede dummy. Spuit toeven op het schuim en decoreer deze met stukjes fruit. Voeg een strikje toe op de stokjes om ze extra feestelijk te maken.