



Recept Regenboog Schuimpjes

Meringue schuimpjes kun je voor elk feestje maken. Met dit recept maak je meringues in verschillende kleuren. Leuk voor een sweet table of om te gebruiken als decoratie op taarten.

Boodschappenlijstje



PME Colorants set/8

PC1008
17,25 €



Patisserie Feuilles de Papier Sulfuré
38x30cm pcs/20

P01733
3,85 €

Overige benodigdheden:

- 125 ml water
- 375 gram fijne kristalsuiker

Verwarm de oven voor op 120°C (100°C heteluchtoven). Ontvet de mengkom en garde met heet water. Meng 14 g meringuepoeder met 125 ml water en 125 g fijne kristalsuiker. Klop het mengsel op hoge snelheid tot een vast schuim. Voeg hier in een straaltje 250 g fijne kristalsuiker aan toe. Klop dit door totdat het schuim stijve pieken trekt. Verdeel dit over 8 schaaltjes en kleur elk schaaltje een andere kleur met de kleurstoffen. Doe elke kleur apart in een spuitzak. Knip van elke spuitzak het puntje af en spuit op bakpapier kleine toefjes meringue. Droog ca. 2 uur in de oven. Laat de meringue afkoelen in de oven.