



Summerween meringue spookjes

Deze Summerween meringue spookjes zijn een leuke manier om Halloween een zomerse twist te geven. De witte spookjes krijgen een kleurrijke onderkant van Candy Melts, waardoor ze perfect passen bij de Summerween trend waarin griezelige figuren worden gecombineerd met vrolijke zomerkleuren.

Boodschappenlijstje



FunCakes Poudre de Meringue 150g

F54790
8,49 €



FunCakes Poches à Douille 46cm pk/10

F85120
4,19 €



FunCakes Feutre Alimentaire Noir

F45500
3,25 €



Wilton Candy Melts Orange 125g

04-0-0506
2,28 €



Wilton Douilles Round #1A

02-0-0166
2,35 €

Ingrediënten:

- 125 g Wilton Candy Melts Oranje
- 14 g FunCakes Meringue Poeder
- FunCakes Food Pen Zwart
- 375 g fijne kristalsuiker
- 125 ml water

Benodigheden:

- FunCakes Spuitzak 46 cm
- Wilton Spuitmondje Round #1A

Stap 1: Voorbereiding

Bekleed een bakplaat met een vel bakpapier en verwarm de oven voor op 110°C (heteluchtoven 100°C).

Zorg ervoor dat de mengkom en garde vetvrij zijn! Is dit niet het geval dan zal de meringue niet stijf slaan!

Stap 2: Maak het meringuebeslag

Doe de 14 gr FunCakes Meringuepoeder samen met 125 ml water en 125 g fijne kristalsuiker in de mengkom en mix dit met het garde opzetstuk op de hoogste stand in ongeveer 6-8 minuten tot een mooi wit schuim. Voeg hierna terwijl de mixer op de hoogste stand draait in een straaltje de resterende 250 g fijne kristalsuiker toe. Laat dit nogmaals 6-8 minuten op de hoogste stand doormixen. Schep het schuim in een spuitzak met spuitmond #1A en spuit de hele bakplaat vol met kleine toefjes.

Stap 3: Bak de meringues

Droog de toefjes een uur in de oven. Laat ze hierna in de oven afkoelen met de deur open.

Stap 4: Decoreer de meringues

Teken met de FunCakes Food Pen Zwart oogjes en mondjes op de meringues. Smelt de oranje Wilton Candy Melts in een schaalje in de magnetron volgens de aanwijzingen op de verpakking. Dip de spookjes met de onderkant in de Candy Melts en leg ze vervolgens op een bakpapiertje. Laat dit 5 minuten opstijven in de koelkast.

Dip de spookjes met de onderkant in de melts en zet ze op een bakpapiertje. Laat dit 5 minuten opstijven in de koelkast.