Chocolade-meringue schuimtaartjes

Ingrediënten

180 g (gram) Callebaut Chocolademousse - Wit
120 g (gram) Patidess Smaakpasta - Vanille 120 g
225 ml Volle melk
1 Potje(s) Caramelz Zeezout
150 g (gram) Koekjes (bijv. Digestive tarwebiscuits)
60 g (gram) Eiwit
25 g (gram) Poedersuiker
75 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
600 ml Water

Keukenspullen

1 Stuk(s) Silikomart Siliconen bakvorm Cube - 5x5 cm
1 Stuk(s) Mengkom
Keukenmachine (of handmixer)
1 Stuk(s) Pannenlikker (of spatel)
2 Stuk(s) Spuitzak
(Palet)mes
1 Stuk(s) Gasbrander
1 Stuk(s) Patisse suikerthermometer 40 - 200°C

1. Vorm vullen

Mix met een mixer de **melk (225 g)**, **Callebaut chocolademousse (180 g)** en de **vanillepasta (3 tl)** tot een luchtige mousse.

Vul een spuitzak met de chocolademousse en vul hiermee de kubus vorm. Bedek eerst de bodem en spuit vervolgens langs de randen. Zo ontstaat er een kuiltje in het midden.

Doe de **Caramelz Karamel zeezout** in een nieuwe spuitzak en vul hiermee de kuiltjes.

Snij van de **koekjes (8 stuks)** vierkantjes en leg bovenop iedere kubus één koekje.

Leg de vorm voor minimaal 24 uur in de vriezer.

2. Eiwitschuim bereiden

Klop in een vetvrije kom met de mixer de **eiwitten (60 g)** stijf. Voeg de **poedersuiker (25 g)** toe en mix nogmaals. Laat het mengsel even rusten.

Doe vervolgens het **water (25 g)** en de **kristalsuiker (95 g)** in een steelpannetje en breng aan de kook tot 121 graden. Gebruik een suikerthermometer om de temperatuur te meten. Roer niet in het pannetje tijdens het koken.

Zodra de siroop de juiste temperatuur heeft bereikt, zet je de keukenmachine of handmixer met het schuim weer aan. Haal de steelpan van het vuur en schenk de siroop langzaam bij het schuim terwijl de mixer draait.

Blijf kloppen op de hoogste stand tot het schuim is afgekoeld en er pieken ontstaan. De kom zelf voelt op dit punt meestal nog lauwwarm aan.

3. Gebakjes afbranden

Verwijder de gebakjes uit de vorm. Breng vervolgens met een paletmes het schuim op het gebakje aan.

Brand het geheel af met de gasbrander.