Gingerbread kerstboom met meringue

Ingrediënten

75 g (gram) Lichtbruine basterdsuiker
3 tl. (theelepels) Golden syrup
1 tl (theelepels) Kaneel
1 tl (theelepels) Gemberpoeder
snufje Nootmuskaat
snufje Zout
95 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
225 g (gram) Patentbloem (bijv. Koopmans)
0.5 tl (theelepels) Baking soda
1 Stuk(s) Citroen
1 Stuk(s) Sinaasappel
250 ml Water
330 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
3 Stuk(s) Ei
350 ml Melk
Vanillestokje
35 g (gram) Maizena (bijv. Koopmans)
350 g (gram) Roomboter (op kamertemperatuur)
50 g (gram) Poedersuiker

Keukenspullen

Keukenmachine (of handmixer)
Spatel
Deegroller
Kerstboom mal of dik papier (25 x 30 cm)
Bakplaat
Bakpapier
Spuitzak (met gekarteld spuitmondje)
Spuitzak (met glad spuitmondje)

1. Gingerbread maken

Doe de **lichtbruine basterdsuiker (75 g)**, **golden syrup (3 el)**, **water (1 el)**, **kaneel (1 tl)**, **gemberpoeder (1 tl)** en de **nootmuskaat (snufje)** in een pan en breng het al roerend tegen de kook. Haal de pan van het vuur en meng de **boter (95 g)** door het mengsel. Roer de **bloem (225 g)** en de **baking soda (0.5 tl)** in delen door het mengsel tot een samenhangend deeg.

Leg het deeg een half uur weg om af te laten koelen (niet langer!). Verwarm de oven voor op 175 graden.

Rol het deeg uit tot 5 millimeter dikte. Knip 2 kerstbomen uit het dikke papier en snij de kerstbomen vervolgens uit het deeg. Leg de kerstbomen op een bakplaat bekleed met bakpapier. Steek uit het overgebleven deeg hartjes, sterretjes of poppertjes om later de kerstboom mee te versieren. Bak de koeken gaar in ongeveer 25-35 minuten.

2. Sinaasappel en citroenschijfjes confijten

Vul een pan met de **suiker (100 g)** en het **water (200 ml)** en breng dit aan de kook. Snij een **sinaasappel** en **citroen** in dunne schijfjes. Doe de schijfjes in de pan en kook deze nog 20 minuten. Draai de warmtebron uit en laat nog minimaal 1 uur afkoelen.

Verwarm de oven voor op 100 graden en giet de schijfjes af in een zeef of vergiet. Leg de schijfjes op een bakplaat met bakpapier en droog ze gedurende 1 uur in de oven. Zijn ze nog niet voldoende droog? Laat ze dan langer in de oven zitten.

3. Meringue schuimpjes maken

Verwarm de oven voor op 140 graden.

Maak je kom en garde vetvrij. Doe dit bijvoorbeeld door een schijfje citroen door de kom en langs de garde te halen.

Splits de **eieren (3 stuks)**. Zorg dat er geen eigeel in het eiwit terecht komt, hierdoor zal het eiwit niet stijf worden. Het eigeel wordt niet gebruikt in dit recept, de eidooiers gebruiken we voor de citroenvulling.

Doe het **water (40 g)** en de **kristalsuiker (160 g)** in een pan en verhit deze tot 120 graden.

Start met het kloppen van de **eiwitten (60 g)** zodra het suikermengsel 117 graden is. Zodra de eiwitten wit worden kan de overige 20 gram kristalsuiker aan de eiwitten worden toegevoegd.

Wanneer het suikerwater 120 graden is kan deze bij de eiwitten worden gegoten. Zet de mixer niet uit maar giet het suikerwater voorzichtig in de kom. Klop totdat het eiwitschuim in afgekoeld tot lichaamstemperatuur.

Bekleed een bakplaat met bakpapier. Doe het eiwitschuim in een spuitzak met kartelmondje en spuit mooie toefjes. Bak het schuim af in ca. 20 minuten.

> ### Geen tijd om zelf schuim te maken?
> In veel supermarkten zijn schuimkoekjes of pavlova te koop. Breek deze bijvoorbeeld in kleinere stukjes en versier hiermee je baksel.

4. Banketbakkersroom bereiden

Doe de **melk (350 ml)** in een pan. Snij het **vanillestokje (1 stokje)** in de lengte open en schraap hier met de achterkant van een mes het merg uit. Voeg het merg en het vanillestokje aan de melk toe en breng aan de kook.

Doe in een ruime kom de **eierdooiers (3 stuks)**, **suiker (50 g)** en de **maïzena (35 g)** bij elkaar. Klopt dit op tot een schuimig massa.

Haal de pan van de warmtebron en giet de kokende melk bij het eierdooiermengsel. Giet het terug in de pan en breng de banketbakkersroom al roerend(!) aan de kook. Kook de banketbakkersroom door totdat deze dik genoeg is, dit duurt ongeveer 2 à 3 minuten. Stort de banketbakkersroom in een platte schaal (laat het vanillestokje in de room zitten), dek het af met huishoudfolie en laat volledig afkoelen.

5. Botercrème op basis van banketbakkersroom bereiden

Doe de **roomboter (350 g, op kamertemperatuur)** en de **poedersuiker (50 g)** in een kom. Klop dit tot het luchtig is en het wit ziet. Voeg het vanille extract toe en mix tot het is opgenomen.

Zorg dat de banketbakkersroom op kamertemperatuur is, anders zal de botercrème schiften. Verwijder het vanillestokje uit de banketbakkersroom en klop de room met een spatel even los. Voeg de banketbakkersroom schepje voor schepje toe aan de botercrème tot alles is opgenomen. De botercrème met banketbakkersroom is nu klaar.

6. Gingerbread kerstboom decoreren

Doe de botercrème in een spuitzak. Plaats een kerstboom op een serveerplank of schaal en spuit de kerstboom in met toefjes botercrème. Begin langs de rand en werk naar binnen.

Spuit op de tweede kerstboom dezelfde toefjes botercrème. Decoreer deze koek met de meringue, koekjes, parels, sinaasappel- en citroenschijfjes.

Laat beide kerstbomen een half uur los opstijven in de koelkast. Plaats hierna de gedecoreerde kerstboom op de onderste kerstboom.