Kerstboom schuimpjes

Ingrediënten

4 Stuk(s) Eiwit
150 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
150 g (gram) Poedersuiker (gezeefd)
1 snufje Zout
5 Druppel(s) Groene kleurstof (optioneel)
1 flesje(s) Discodip
125 g (gram) Mascarpone
100 ml Melk (koud)
1 Zakje(s) Dr. Oetker Botercrème

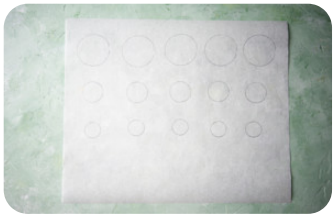
Keukenspullen

Mixer met gardes
Kom (vuurvast)
Spatel
Bakplaat met bakpapier



1. Bereiding

Verzamel alle ingrediënten en verwarm de oven voor: **90 graden** (hete lucht) **100 graden** (elektrische oven) **stand 1/2** (gasoven)



2. Meringue schuimpjes maken

Teken op het bakpapier cirkels van ongeveer 5,4 en 3 centimeter. Dit helpt om gelijkmatige schuimkransjes op te spuiten. Maak je kom en garde vetvrij. Doe dit bijvoorbeeld door een schijfje citroen of een scheutje **citroensap (1 schijfje citroen of 1 scheutje citroensap)** door de kom en langs de garde te halen.

Splits de **eieren (4 stuks)**. Zorg ervoor dat er geen eigeel in het eiwit terechtkomt, anders wordt het eiwit niet stijf. Het eigeel wordt niet gebruikt in dit recept. Klop de eiwitten **(4 eiwitten)** met een mixer. Zodra de eiwitten wit worden, voeg je de **kristalsuiker (150 gram)** lepel voor lepel toe.

Voeg het **zout (1 snufje)** en de **kleurstof (5 druppels of wanneer de kleur naar wens is)** toe. Blijf kloppen tot het eiwit stevig glanst.

Test of er pieken ontstaan als je de garde uit het eiwit trekt. Blijf eventueel kloppen totdat dit lukt. Spatel voorzichtig de **poedersuiker (150 gram)** door het eiwitschuim, zodat de luchtigheid behouden blijft. Doe het eiwitschuim in een spuitzak.

Spuit de onderdelen van de kerstboompjes op het bakpapier. Bestrooi met Disco Mix (naar smaak).

Bak het schuim 60 minuten. Laat de schuimkransjes volledig afkoelen in een gesloten oven (laat de ovendeur dicht om te voorkomen dat de kransjes inzakken)

3. Mascarpone vulling maken

Klop met een mixer de **mascarpone (125 gram)** zacht. Voeg de **melk (100 milliliter)** en de **botercrème-mix (1 zakje)** toe. Mix alles ongeveer 1 minuut op de middelste stand tot een gladde massa.

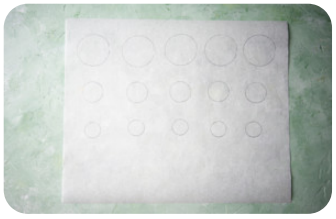
4. Kerstboom schuimpjes maken

Plaats de onderkanten van de kerstboompjes, spuit hierop de eerste vulling, plaats de tweede merengue, spuit hier bovenop de vulling en plaats als laatste de piek op het kerstboompje. Bestrooi evt. nog disco mix over de boompjes.



1. Bereiding

Verzamel alle ingrediënten en verwarm de oven voor: **90 graden** (hete lucht) **100 graden** (elektrische oven) **stand 1/2** (gasoven)



2. Meringue schuimpjes maken

Teken op het bakpapier cirkels van ongeveer 5,4 en 3 centimeter. Dit helpt om gelijkmatige schuimkransjes op te spuiten. Maak je kom en garde vetvrij. Doe dit bijvoorbeeld door een schijfje citroen of een scheutje **citroensap (1 schijfje citroen of 1 scheutje citroensap)** door de kom en langs de garde te halen.

Splits de **eieren (4 stuks)**. Zorg ervoor dat er geen eigeel in het eiwit terechtkomt, anders wordt het eiwit niet stijf. Het eigeel wordt niet gebruikt in dit recept. Klop de eiwitten **(4 eiwitten)** met een mixer. Zodra de eiwitten wit worden, voeg je de **kristalsuiker (150 gram)** lepel voor lepel toe.

Voeg het **zout (1 snufje)** en de **kleurstof (5 druppels of wanneer de kleur naar wens is)** toe. Blijf kloppen tot het eiwit stevig glanst.

Test of er pieken ontstaan als je de garde uit het eiwit trekt. Blijf eventueel kloppen totdat dit lukt. Spatel voorzichtig de **poedersuiker (150 gram)** door het eiwitschuim, zodat de luchtigheid behouden blijft. Doe het eiwitschuim in een spuitzak.

Spuit de onderdelen van de kerstboompjes op het bakpapier. Bestrooi met Disco Mix (naar smaak).

Bak het schuim 60 minuten. Laat de schuimkransjes volledig afkoelen in een gesloten oven (laat de ovendeur dicht om te voorkomen dat de kransjes inzakken)

3. Mascarpone vulling maken

Klop met een mixer de **mascarpone (125 gram)** zacht. Voeg de **melk (100 milliliter)** en de **botercrème-mix (1 zakje)** toe. Mix alles ongeveer 1 minuut op de middelste stand tot een gladde massa.

4. Kerstboom schuimpjes maken

Plaats de onderkanten van de kerstboompjes, spuit hierop de eerste vulling, plaats de tweede merengue, spuit hier bovenop de vulling en plaats als laatste de piek op het kerstboompje. Bestrooi evt. nog disco mix over de boompjes.