Mini slofjes citroen meringue

Ingrediënten

1 Pak Koopmans Vruchtenslof
165 g (gram) Boter of margarine
75 g (gram) Dr. Oetker Amandelspijs
225 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
40 g (gram) Water
60 g (gram) Eiwit
50 g (gram) Citroensap
1 Stuk(s) Ei
1 blaadje(s) Gelatine (Dr. Oetker)

Keukenspullen

6 Stuk(s) Mini sloffenring (11 cm)
Mixer met gardes
Deegroller
Bakplaat
Bakpapier
Thermometer
Spuitzak
Spuitzak (met gekarteld spuitmondje)

1. Sloffenbodem bereiden

Verwarm de oven voor op 180 graden. Vet de mini sloffenvormpjes in.

Klop met de mixer met gardes de **boter (90 g)** zacht en romig in een mengkom. Voeg de bakmix toe en mix het geheel op de laagste stand tot een kruimeldeeg. Kneed het daarna met de hand door tot een samenhangend deeg.

Rol het deeg uit en steek de mini slofjes uit. Leg de vormpjes met de koekbodems op de bakplaat met bakpapier.

Snij de **amandelspijs (75 g)** in dunne plakjes en plaats deze in het midden van de slofjes, houd de randen vrij.

Druk de plakjes zacht aan en bak de slof volgens de bereidingswijze af in 12-15 minuten en laat vervolgens afkoelen.

2. Meringue schuimpjes maken

Verwarm de oven voor op 140 graden. Maak je kom en gardes vetvrij. Doe dit bijvoorbeeld door een schijfje citroen door de kom en langs de gardes te halen.

Splits de **eieren (2 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.

Doe het **water (40 g)** en de **kristalsuiker (160 g)** in een pan en verhit dit tot 120 graden. Start met het kloppen van de **eiwitten (60 g)** zodra de suiker 117 graden is. Zodra de eiwitten wit worden kan de overige **kristalsuiker (20 g)** hieraan toegevoegd worden.

Zodra het suikerwater 120 graden is, kan deze bij de eiwitten. Zet de mixer niet uit en giet het suikerwater voorzichtig in de kom. Klop totdat het eiwitschuimmengsel is afgekoeld tot lichaamstemperatuur.

Bekleed een bakplaat met bakpapier. Doe het eiwitschuim in een spuitzak en spuit lange rijen toefjes op een bakplaat. Bak het schuim af in 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.

3. Citroenvulling bereiden

Week het **gelatineblaadje** in ruim koud water.

Breng de **citroensap (50 g**) en de **suiker (45 g)** aan de kook. Neem de pan van de warmtebron en voeg al roerend het **ei (1 stuk)** toe. Plaats de pan weer op de warmtebron en verwarm het mengsel tot 85 graden (of tot het gaat binden).

Neem de pan van de warmtebron en roer de **boter (75 g)** door het mengsel. Knijp het blaadje gelatine uit en meng dit er als laatste door. Giet de citroenvulling op een plat bord en laat afkoelen.

4. Slofjes decoreren

Doe de citroenvulling in een spuitzak en spuit de citroenvulling op de mini slofjes. Decoreer ze vervolgens met de meringue en met wat citroenrasp.

1. Sloffenbodem bereiden

Verwarm de oven voor op 180 graden. Vet de mini sloffenvormpjes in.

Klop met de mixer met gardes de **boter (90 g)** zacht en romig in een mengkom. Voeg de bakmix toe en mix het geheel op de laagste stand tot een kruimeldeeg. Kneed het daarna met de hand door tot een samenhangend deeg.

Rol het deeg uit en steek de mini slofjes uit. Leg de vormpjes met de koekbodems op de bakplaat met bakpapier.

Snij de **amandelspijs (75 g)** in dunne plakjes en plaats deze in het midden van de slofjes, houd de randen vrij.

Druk de plakjes zacht aan en bak de slof volgens de bereidingswijze af in 12-15 minuten en laat vervolgens afkoelen.

2. Meringue schuimpjes maken

Verwarm de oven voor op 140 graden. Maak je kom en gardes vetvrij. Doe dit bijvoorbeeld door een schijfje citroen door de kom en langs de gardes te halen.

Splits de **eieren (2 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.

Doe het **water (40 g)** en de **kristalsuiker (160 g)** in een pan en verhit dit tot 120 graden. Start met het kloppen van de **eiwitten (60 g)** zodra de suiker 117 graden is. Zodra de eiwitten wit worden kan de overige **kristalsuiker (20 g)** hieraan toegevoegd worden.

Zodra het suikerwater 120 graden is, kan deze bij de eiwitten. Zet de mixer niet uit en giet het suikerwater voorzichtig in de kom. Klop totdat het eiwitschuimmengsel is afgekoeld tot lichaamstemperatuur.

Bekleed een bakplaat met bakpapier. Doe het eiwitschuim in een spuitzak en spuit lange rijen toefjes op een bakplaat. Bak het schuim af in 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.

3. Citroenvulling bereiden

Week het **gelatineblaadje** in ruim koud water.

Breng de **citroensap (50 g**) en de **suiker (45 g)** aan de kook. Neem de pan van de warmtebron en voeg al roerend het **ei (1 stuk)** toe. Plaats de pan weer op de warmtebron en verwarm het mengsel tot 85 graden (of tot het gaat binden).

Neem de pan van de warmtebron en roer de **boter (75 g)** door het mengsel. Knijp het blaadje gelatine uit en meng dit er als laatste door. Giet de citroenvulling op een plat bord en laat afkoelen.

4. Slofjes decoreren

Doe de citroenvulling in een spuitzak en spuit de citroenvulling op de mini slofjes. Decoreer ze vervolgens met de meringue en met wat citroenrasp.