Paddenstoelen van eiwitschuim

Ingrediënten

2 Eiwit
75 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
75 g (gram) Poedersuiker
1 snufje Zout
1 tl. (theelepels) Cacaopoeder
100 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
1 Zakje(s) Dr. Oetker Botercrème
25 g (gram) Cacaopoeder
125 ml Melk

Keukenspullen

Bakpapier
Bakplaat
Spuitzak (met glad spuitmondje)

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor op 100 graden (elektrisch 100°C / hetelucht 100°C).

2. Eiwit

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 (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.

Start met het kloppen van de eiwitten. Zodra de eiwitten wit worden kan de **kristalsuiker (75 g)** lepel voor lepel toegevoegd worden. Voeg het merg van de **vanillestokje** en het **zout (snufje)** toe. Blijf kloppen tot het eiwit gaat glanzen. Test als laatste of er mooie pieken zijn als de garde uit het eiwitschuim wordt getrokken. Klop verder als dit nog niet kan.

Spatel de **poedersuiker (75 g)** voorzichtig door het eiwitschuim.

3. Paddenstoelen spuiten

Doe het eiwitschuim in een spuitzak en spuit de paddenstoeltjes op het bakpapier. Spuit toefjes voor het hoedje en hoge toefjes voor de steeltjes. Doe de **cacao (1 el)** in een zeefje en doe wat cacao op de hoedjes van de paddenstoeltjes.

Bak de paddenstoeltjes af in een uur. Laat de paddenstoeltjes volledig afkoelen in een gesloten oven.

4. Botercrème maken

Klop de zachte **boter (100 g)** op de laagste stand met de mixer met garden in 1 minuut glad, smeuïg en zonder klontjes. Voeg de **melk (125 ml)** en de **mix voor de botercrème (1 zakje)** toe. Roer het geheel in ca. 1/2 minuut op de laagste stand door elkaar totdat de massa iets dikker wordt. Ga met een lepel over de bodem en de randen van de kom zodat alle boter goed loskomt en door de botercrème gemengd kan worden. Voeg de **twee eetlepels cacaopoeder (25 g)** toe.

Klop de massa in ca. 1 minuut op de middelste stand tot een luchtige botercrème. Doe de botercrème in een spuitzak met evt. een kartelspuitmondje. Leg de botercrème in de koelkast om wat steviger te worden.

Neem de hoedjes van de paddenstoel. Snijd met een scherp mesje voorzichtig een gaatje aan de onderkant van het hoedje. Vul deze met botercrème. Druk het steeltje in het hoedje en zet het paddenstoeltje neer. Zijn ze niet schattig? Leuk voor bij de thee of voor op een taart.

> ### Botercrème over?
> Houd je botercrème over? Je kunt het gewoon invriezen. Langzaam laten ontdooien en nog een keer stevig doormixen.