

Dubbele schuimpjes



Enige bakervaring is gewenst

Voor ca. 18 dubbele schuimpjes

Oventemperatuur en baktijd:

Elektrische oven: 150°C

Heteluchtoven: 125°C

Gasoven: stand 2

Baktijd: 30 minuten

Rusttijd: 4 uur

Ingrediënten:

4 eiwitten (m)

240 g fijne suiker

4 tl maïzena

2 tl citroensap

Dr. Oetker Vanille Aroma

Dr. Oetker Aardbeiensaus

Extra nodig:

2 bakplaten

bakpapier

citroensap

grote beslagkom

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor. Bekleed 2 bakplaten met bakpapier. Maak de kom en de garden vetvrij met citroensap.

Klop in de kom de eiwitten met de mixer in 2 minuten los. Klop daarna op de hoogste stand het schuim tot zachte, omvallende pieken. Voeg dan geleidelijk de suiker toe en klop het mengsel tot het gaat glanzen.

Zeef de maïzena boven de kom. Sprenkel het citroensap en ½ flesje aroma erover en spatel dit door het schuim.



Heeft u nog vragen of zoekt u nog meer lekkere recepten?

Dr. Oetker Consumentenservice · Antwoordnummer 7204 · 3800 TE · Amersfoort · www.oetker.nl

Telefonisch bereikbaar tijdens kantooruren: 0800-022 07 70 · E-mail: info@oetker.nl



Schep met een dessertlepel 36 toefjes eiwitschuim in rijen op de bakplaten, 2 cm uit elkaar. Schuif de bakplaten helemaal bovenin en helemaal onderin de oven. Schakel de temperatuur van de oven terug naar 125°C, (hetelucht 100°C, gasovenstand 1) en bak de schuimkoekjes 30 minuten.

Schakel de oven uit, maar laat de schuimpjes in de oven staan en laat ze minstens vier uur drogen in de gesloten oven.

Haal ze met een groot mes voorzichtig los van het bakpapier. Bestrijk steeds twee schuimkoekjes van dezelfde kleur met aardbeiensaus en plak ze tegen elkaar aan.

Tip: u kunt de schuimpjes een mooie kleur geven door kleurstoffen toe te voegen. Deze zijn onder andere verkrijgbaar bij de Toko. Heeft u geen toko in uw buurt dan kunt u ook de gezeefde puree van heel klein beetje versgekookte spinazie, een stukje gare rode biet en de geraspte schil van 1 sinaasappel gebruiken om het schuim te kleuren. Voeg beetje bij beetje sap toe tot het schuim een pastel kleur krijgt.

Dr. Oetker producten:

Dr. Oetker Vanille Aroma

Dr. Oetker Aardbeiensaus

© Copyright 2012 by Dr. Oetker Nederland b.v. - www.oetker.nl

Heeft u nog vragen of zoekt u nog meer lekkere recepten?

Dr. Oetker Consumentenservice · Antwoordnummer 7204 · 3800 TE · Amersfoort · www.oetker.nl

Telefonisch bereikbaar tijdens kantooruren: 0800-022 07 70 · E-mail: info@oetker.nl