



Hazelnootschuim

1 portie



Wat bakervaring gewenst

up to 20 Min.

1 Bereidingswijze Hazelnootschuim:

Verwarm de oven voor. Verwarm eiwit en suiker in een mengkom. Dit doe je door de mengkom in een grotere kom met heet water tot 45 °C te zetten.

Elektrische oven: 150 °C

Heteluchtoven 130 °C

Baktijd: 45 - 50 minuten

2 Klop de suiker met het eiwit met een mixer met garden op de hoogste stand tot een taaie en luchtige massa. Je moet de mengkom op de kop kunnen houden zonder dat het schuim eruit valt.

3 Vermeng maizena met gebroken hazelnoten en spatel dit door. Maak porties schuim op de met bakpapier belegde bakplaat en bestrooi dit met de gehakte hazelnoten. Bak het hazelnootschuim in de oven.

Ingrediënten:

:

Mengkom

Grote kom

Mixer met garden

Bakpapier

Spatel of plat mes

Voor hazelnootschuim:

150 ml eiwitten

350 g suiker

20 g maizena

100 g hazelnoten (gebroken)

