

# EIWITSCHUIM




---

**Vorbereiding :** 15 min - **Rusttijd :** -- **Koken :** 1-3 min - **Materiaal :** spuitzak\* (optioneel), kookthermometer

---

## Ingrediënten : 1

- 180 g kristalsuiker - 3 el water - 3 eiwitten

---

1. Klop de eiwitten in 5 minuten stijf in de kom met de eiwitklopper, nadat u de aanduwer verwijderd heeft.
2. Laat in die tijd op laag vuur de suiker smelten in een pannetje met 3 eetlepels water. Verhit het mengsel tot 119°C. Neem het pannetje van het vuur en laat ca. 5 seconden de belletjes wegtrekken.
3. Schenk de suikersiroop via de opening op de eiwitten. Laat de machine ca. 5 minuten draaien.
4. Verdeel het schuim met de spuitzak\* of indien u die niet heeft met een lepel over de citroentaart. Laat de taart in 1 à 3 minuten onder de ovengrill goudbruin worden. Let hierbij goed op.
5. Tot het opdienen koel bewaren.

Compact 3200 XL ■

4200 XL ■

5200 XL ■

5200 XL Premium ■

