

SCHUIMGEBAK



Vorbereiding : 10 min - **Rusttijd :** -- **Koken :** 2 uur 30 min - **Materiaal :** spuitzak* (optioneel)

Ingrediënten : 6

- 125 g kristalsuiker - 5 eiwitten - 125 g poedersuiker

1. Breek de eieren en scheid de eiwitten van de dooiers.
2. Klop de eiwitten in 5 minuten stijf in de kom met de eiwitklopper, nadat u de aanduwer verwijderd heeft.
3. Voeg zodra de eiwitten stijfgeklopt zijn via de opening beetje bij beetje de poedersuiker toe. Laat de machine 1 minuut draaien. Het eiwitschuim moet stevig zijn.
4. Vorm met de spuitzak* (of met een lepel) kleine cirkels (ca. 8 C) op de met vetvrij papier bedekte bakplaat van de oven.
5. Zet deze 2 ½ uur in de op 60°C (th. 2) voorverwarmde oven.
6. Laat het schuimgebak afkoelen.

Mini Plus ■

Compact 3200 XL ■

4200 XL ■

5200 XL ■

5200 XL Premium ■

