



Javanais

2800 g marsepein 50/50

600 g eiwit

100 g cognac

200 g bloem

1000 g eiwit

100 g st suiker

- Slap de marsepein af met de eiwitten in een beslagbekken.
- Voeg de cognac toe en meng de bloem eronder.
- Klop ondertussen de eiwitten en de suiker tot een glad schuim.
- Spatel het schuim zorgvuldig onder het beslag.
- Beleg 8 bakplaten met bakpapier.
- Strijk het beslag hierover uit.
- Bak af in oven van 200-210°C.
- Maak de javanaisbiscuit onmiddellijk los van de bakplaat.



Source: Dehaeck-Delbaere | Servings: --