



kookschuim (meringue italienne)

500 g eiwit, (wit van ong 15 eieren)

50 g poedersuiker

1000 g kristalsuiker

10 cl water

In een goed ontvet beslagbekken het eiwit tot schuim kloppen. Gebeurlijk wat poedersuiker toevoegen om schiften te vermijden. Intussen het water met de kristalsuiker koken tot 115 à 120°C. Dit in een fijn straaltje op het eiwit gieten terwijl men verder klopt. Daarna traag verder kloppen tot algehele afkoeling.

Tip:

Dit kookschuim kan in de koelkast enkele dagen bewaard worden.

Source: Dehaeck-Delbaere | Servings: --