

de leukste taarten shop



Kerst Meringues

Deze meringues zijn helemaal in Kerst thema, perfect om uit te delen aan je familie en/of vrienden! Met dit recept laat @cakesbyminime zien hoe je gemakkelijk iets zoets op tafel zet. Deze meringues zijn in vorm van een kerstmuts, kerstsok en kerstboom. Pak ze leuk in en geef ze cadeau tijdens de kerstdagen!

Boodschappenlijstje



FunCakes Food Colour Gel Rood 30g

F44100
€ 2,92



FunCakes Food Colour Gel Holly Green 30g

F44175
€ 3,65



FunCakes Sterren Goud 60g

F52250
€ 4,15



FunCakes Spuitzakken 41cm pk/10

F85110
€ 3,89

de leukste taarten shop



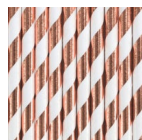
Wilton Smitmondje Open Star #1M

02-0-0151
€ 2,35



Wilton Smitmondje Open Star #4B

02-0-0159
€ 2,35



PartyDeco Papieren Rietjes Licht
Rosegoud pk/10

SPP1M-019RJ
€ 0,85

de leukste taarten shop

Ingrediënten

- FunCakes Meringue Poeder 14g
- FunCakes Sterren Goud
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Hulstgroen
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Rood
- Sprinkles naar keuze
- 125 ml Water
- 375 gram fijne kristalsuiker

Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken
- Wilton Spuitmondje #1M Open Star
- 2x Wilton Spuitmondje #4B Open Star
- PartyDeco Papieren Rietjes Licht Rosegoud pk/10
- Pannenkoek
- Bakpapier

Stap 1: Maak je meringue mengsel

Verwarm de oven voor op 120°C (100°C heteluchtoven). Zorg er eerst voor de mengkom en garde met heet water zijn ontvet. Meng 14 g meringuepoeder met 125 ml water en 125 g fijne kristalsuiker. Klop het mengsel op hoge snelheid tot een vast schuim. Voeg hier in een straaltje 250 g fijne kristalsuiker aan toe. Klop dit door totdat het schuim stijve pieken trekt.

de leukste taarten shop

Stap 2: Kleur de meringue

Verdeel de meringue in drie delen over verschillende schalen. Kleur $\frac{1}{3}$ ° deel groen en $\frac{1}{3}$ ° deel rood naar eigen wens. Hoe meer kleurstof je gebruikt hoe heftiger de kleur wordt. Bouw dit dus goed op. Verdeel het meringue mengsel over de spuitzakken. Gebruik voor de groene kleur het spuitmondje #1M en voor de witte en rode meringue het spuitmondje #4B.

Stap 3: Maak de meringue stokjes

Knip de rietjes in tweeën, spuit een stip van meringue op een bakplaat en leg hier het rietje in. Spuit vervolgens het figuur in de gewenste vorm en kleur op het bakpapier over het rietje.

Voor zowel de kerstboom als kerstmuts kan je een zigzaggende beweging maken, bij de kerstmuts maak je dan nog een witte stip vast aan de bovenkant en een witte rand aan de onderkant. Houd voldoende afstand tussen de figuren om te zorgen dat ze niet in elkaar over lopen. Maak daarna af met sprinkles.

Stap 4: Bak de meringues

Bak de meringues in 90 minuten gaar. Laat ze na het bakken rustig in de oven afkoelen tot helemaal koud, daarna kan je de meringues voorzichtig van de bakplaat afhalen.

Stap 5: Verpak en deel deze heerlijke Kerst Meringues uit!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door @cakesbyminime.