

Meringue Sneeuwboom

Image



Mernigue Sneeuwboom

Een heerlijk fris gebakje met meringue en Frucaps lemoncurd!

180°C

37 min

30 stuks

Ingrediënten

Sloffenbodem deeg:

1.200 gram Damco compleet kanopoeder
475 gram Boter
125 gram Basterdsuiker
30 gram Heel ei
60 gram Water

Sloffenbodem vulling:

500 gram Damco amandelspijs K+K
350 gram Water
150 gram Damco top R

Meringue:

1.000 gram Suiker
500 gram Eiwit
Water

Overig:

750 gram Frucaps lemoncurd

Instructies [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

Werkwijze sloffenbodem:

1. Boter, suiker en Damco compleet kanopoeder in de kruim draaien, dan het water toevoegen.
2. Zodra het deeg gevormd is, de machine stopzetten en het deeg in de koeling plaatsen.

3. Water en Damco Top R met elkaar mengen, in 3 keer toevoegen aan Damco amandelspijs K+K tot een klontvrije massa.
4. Sloffendeeg opnieuw aankneden, uitrollen op 8 mm en plakjes van 5 cm Ø uitsteken.
5. Daarop de aangemaakte spijs/room-massa aanbrengen en 37 minuten bakken op 180°C in ringetjes van 5 cm Ø.
6. Na het bakken, af laten koelen.

Werkwijze meringue:

1. Suiker met een kleine hoeveelheid water koken tot 98°C.
2. Zodra dit op de juiste temperatuur is, direct bij het eiwit storten in een bekken en in de hoogste versnelling draaien tot een stevig schuim.

Opbouw:

1. 30 sloffenbodems vullen met Frucaps lemoncurd.
2. Met een gladde spuit de meringue opspuiten en afpoederen met Damcosnow en gouden glitters.

Image



Image



Image

