

# Italiaans schuim Nagerechten

Aantal personen:

<b>Ingrediënten</b>  250 gram Suiker 1 ½ dl Water 4 Eiwitten, gepasteuriseerd	<b>Materialen;</b>  Suikerthermometer Kwastje Kookpan Planeetmenger Garde
<b>Werkwijze;</b>  1. Kook de suiker met het water tot 92° Reaumur.  2. Klop ondertussen de eiwitten luchtig en tot pieken in een vetvrij gemaakte bekken.  3. Voeg de gekookte suikersiroop langzaam tijdens het kloppen aan het schuim toe.  4. Blijf kloppen tot het schuim is afgekoeld.	<b>Aanvullingen;</b>  Was de randen van de pan schoon met een kwastje met water.

Bron: