

Mousse van kwark /Maraschino kersen/ Rozemarijn sinaasappelijs/ kerstboompjes met eiwit en oublie

Merengue Ingrediënten

60 gram eiwit, 120 gram suiker

Bereidingswijze:

Verwarm de oven op 70°C. Klop het eiwit in de keukenmachine stijf tot er pieken ontstaan. Voeg al kloppend geleidelijk in delen de suiker toe. Laat de suiker goed opnemen voordat je een nieuw deel toevoegt. Klop door tot een gladde massa. Doe het geklopte eiwit in een spuitzak en spuit er banen van op een bakpapier. Laat circa twee uur drogen in de oven tot ze droog aanvoelen en niet gekleurd zijn.

Mousse van kwark Ingrediënten

4 blaadjes gelatine, 200 gram slagroom, 200 gram kwark, 70 gram suiker

Bereidingswijze:

Week de gelatine 2 minuten in koud water. Verwarm 60 gram kwark, knijp de gelatine uit en los de gelatine op in de warme kwark. Roer de warme kwark door de rest van de kwark met een garde. Klop de slagroom op met de suiker tot yoghurt dikte, spatel de slagroom door de kwark. Laat de mousse snel afkoelen in een platte bak. Doe de mousse daarna in een spuitzak en bewaar in de koelkast tot serveren.

Maraschino kersen Ingrediënten

2 stuks Maraschino kersen, met steel p.p., 125 gram marsepein, ¼ theelepel rode kleurstof, 1 bakje Rice Krispies

Bereidingswijze:

Laat de kersen goed uitlekken. Kleur de marsepein met kleurstof, kneed de marsepein goed zodat de marsepein mooi rood wordt. Rol op de werkbank tussen dik folie uit tot een platte plak van ongeveer 3 mm dikte, steek er rondjes uit en plak de rondjes strak om de kersjes heen. Druk ze vervolgens door de Rice Krispies en bewaar afgedekt op de werkbank.

Sinaasappel rozemarijn ijs Ingrediënten

10 stuks rozemarijn naalden, 75 gram eigeel, ½ eetlepel sinaasappelzeste, 200 gram suiker, 2 stuks sinaasappel, 300 gram slagroom

Bereidingswijze:

Hak de rozemarijnaalden zo fijn mogelijk. Haal met een zesteur een ½ eetlepel sinaasappelzeste van de sinaasappel en hak deze fijn. Pers de sinaasappels uit, roer eigeel met suiker glad in een kom. Verwarm dit sap en giet al roerend op de eigeel met de suiker. Verwarm het mengsel met rozemarijn en zestes al roerend tot 75 graden op het vuur. Giet op de (ongeklopte) slagroom. Koel terug op koud water met koelelement. Draai de massa tot ijs in de ijsmachine en bewaar in de vriezer.

Kookschuim Ingrediënten

170 gram suiker, 75 gram eiwit, 70 gram water

Bereidingswijze:

Zet de suiker met het water op en breng aan de kook. Zet nu de eiwitten aan in de machine en klop stijf. Haal de kokende suiker van het vuur als deze 122°C heeft bereikt en giet deze in een dunne straal aan de langzaam kloppende eiwitmassa toe. Klop door totdat het schuim is afgekoeld op volle snelheid (6 minuten of meer). Schep nu het schuim in een spuitzak.

Kerstboompjes Ingrediënten

Eiwitstaafjes



Bereidingswijze:

Leg als de eiwitstaafjes droog zijn klaar op een plateau, door ± 7 staafjes van groot naar klein te leggen (zie foto). Dit doe je 2x 7 p.p.