

Kleine ijstaartjes met Italiaanse meringue recept

 ± 2 uur

 ± 1 uur

 6 personen



Met deze kleine ijstaartjes met Italiaanse meringue als dessert is het pas echt feest op tafel! Misschien ken je de omelet Sibérienne, dit recept is eigenlijk de mini-versie daarvan. De ijstaartjes worden afgewerkt met Italiaanse meringue. Om die te maken wordt er tijdens het kloppen van de eiwitten een kokende suikersiroop toegevoegd. Het resultaat is een heerlijke en zijdezachte meringue, die nog lekkerder wordt als je 'm na het opspuiten licht afbrandt. Het doet mij altijd denken aan marshmallows boven een kampvuur, die ik als kind (en eigenlijk nu nog steeds) graag at. Voor de vulling van de kleine ijstaartjes kun je natuurlijk elke ijssmaak gebruiken die je maar lekker vindt.

Benodigdheden uit onze webshop:

- Siliconen bakvorm;
- Uitsteker Ø6 centimeter;
- 230 gram fijne kristalsuiker;
- Snuf zout;
- Gasbrander;
- Thermometer;
- Spuitzak;
- Spuitmondje gekarteld 12 millimeter;
- Spatel.

Overige benodigdheden:

- 500 milliliter van je favoriete ijs;
- 6 plakken cake;
- 60 milliliter water;





écht alles om te bakken





BAKTOTAAL

écht alles om te bakken

- 1 × Gasbrander (Creme Brulee) (Art.nr.: KP002)
- 1 × BrandNewCake Digitale Thermometer -50 tot 300°C (Art.nr.: BNC01048)
- 1 × Smitmondje gekarteld 6 Tands RVS 12mm (Art.nr.: 482009)
- 1 × One Way Wegwerp Spuitzak Comfort Green 12st - 53x28cm** (Art.nr.: 43650024)
- 1 × Siliconen Bakvorm Halve Bol Ø60x30mm (6) (Art.nr.: SF003)
- 1 × Fijne Kristalsuiker Van Gilse 750g (Art.nr.: VG002)
- 1 × Pannenkoekje Hendi kunststof 25cm (Art.nr.: 658604)

