

bokkenpoten

Vandaag staat er **gebakken lucht** op het programma. Ik wou een foto nemen van het ei, dat ik **ook voor boterroom** aan het splitsen was, maar **de dooier vloog in de lucht** en is op de grond terecht gekomen! Daar de supermarkt om 7.30u nog gesloten was, heb ik een broodzak opengesneden i.p.v. bakpapier!

Dit heb je nodig:

- 30 g eiwit
- 2 x 30 g fijne griessuiker S1
- (187,5 g broyage 50/50)
- (9 g maizena of 15 g aardappelbloem, zoals in **de basis**)

Werkwijze:

1. Verwarm de oven max op 100°C (heteluchtoven 80 °C) (anders is de meringue bruin & aangebrand).



Ontvet de kom met citroen of azijn.



2. Splits het ei.



Weeg het eiwit.



Weeg dubbel zoveel suiker af.



Voeg 30 g suiker toe aan het eiwit



Klop 2 minuten met de mixer stijf (tot je de kom kan omdraaien).



Voeg 30 g suiker S1 toe.



Klop het eiwit verder op.



3. (Meng de maïzena of aardappelbloem met de broyage en spatel voorzichtig onder het eiwit.)
poche overplooiën!



Vul een spuitzak



4. Spuit



(allemaal gelijk!) op bakpapier



en bak



ideaal voor de bokkenpootjes is 1,5 à 2 uur



Crème au beurre

Dit heb je nodig

- 50 g boter
- 62,5 g bloedsuiker
- 47 g chocolade
- 1 ei

Werkwijze

1. Roer de boter romig.



Splits de eieren.



Klop het eiwit stijf.

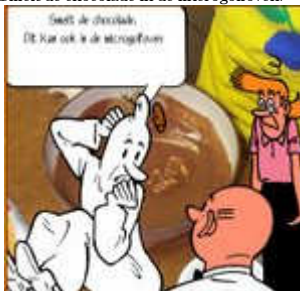


Doe beetje bij beetje de eierdoeiers en de bloedsuiker bij de boter.



Goed mixen.

Smelt de chocolade in de microgolfoven.



Roer de gesmolten chocolade onder het botermengsel.

Schep het eiwit onder het mengsel.



Bokkenpootjes

1. Smeer de ene helft van de bokkenpoot in met crème au beurre.



Plaats de andere helft erop.



chocoladefondue



Dit heb je nodig:

- suikerglazuur

Werkwijze :

1. Vraag mama om het aluminium zakje chocoglazuur ongeveer 10 minuten in een pannetje heet water te leggen.



2. Dan haalt mama het zakje uit het water en ze schudt het heen en weer. Als je in het zakje knijpt voel je of de chocoglazuur al helemaal gesmolten is!
3. Knip een klein hoekje van het zakje af.



4. Giet de vloeibare chocoladeglazuur in een theepot, die je warm houdt door er een theelichtje onder te plaatsen.



5. Dompel er de uiteinden van de bokkenpoten in
Zodra de chocoglazuur afgekoeld is kunnen jullie beginnen smullen!