

Ingrediënten voor 12 personen

Een schuimtaart bestaat uit 2 bodems, dus per bodem 3 eiwitten 150 gr. suiker 2 zakjes vanille suiker. Voor de vulling: pure choc. reep slagroom ,chocolaatjes 1 blikje mandarijntjes ,nogatinekorrels

Tijd: Langer dan 2 uur
Keuken: Nederlands
Smaak: Zoet
Soort_gerecht: Banket
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

schuimtaart

Hulpmiddelen

Springvorm, mixer, aluminiumfolie, en natuurlijk een oven.

Vorbereiding

De eieren scheiden. Aluminiumfolie in vorm doen.

Bereidingswijze

Klop de eiwitten goed stijf. Doe er de suiker en de van. suiker bij en klop dit tot een slijmerige massa. Doe het mengsel in de vorm en bak hem op 150 graden ,90 min. in de oven. In oven af laten koelen.

Serveertips

Slagroom kloppen. Op de eerste bodem een dun laagje gesmolten chocolade smeren ,af laten koelen en de geklopte slagroom ertussen doen. Hier komt de tweede bodem op. Bovenop en rondom afsmeren met geklopte slagroom. Rondom bestrooien met de nogatine. Bovenop versieren met toefjes slagroom, chocolaatjes en de mandarijntjes. Eet smakelijk en veel succes.