

Ingrediënten

4 eierdooiers 30 gram suiker
gerasppte schil van 1/2 citroen 2
eetlepels water 6 eiwitten 90
gram suiker 50 gram bloem 60
gram maizena 100 gram
abrikozenjam 100 gram
chocolade-vetglazuur 50 gram
poedersuiker 1 eetlepel eiwit.

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Nederlands
Smaak: Zoet
Soort_gerecht: Tussendoortje
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Zwarte Piet koppen

Hulpmiddelen

Voor de bakplaat: vetvrij papier, een kom, garde, een zeef, spuitzak met een grote, gladde spuitmond en een papieren spuitzakje.

Vorbereiding

Bekleed de bakplaat met vetvrij papier en verwarm de oven vervolgens voor op 180 graden.

Bereidingswijze

Klop de eierdooiers samen met de 30 gram suiker, de citroenschil en het water tot een schuimig geheel. Klop de eiwitten stijf met de 90 gram suiker en schep ze door de dooiermassa. Zeef de bloem met de maizena boven de eieren en schep alles voorzichtig door elkaar. Doe dit biscuitdeeg in een spuitzak . Maak op het vetvrije papier ongeveer even grote, halve bollen. Bak deze bollen op de tweede richel van onderen 12-15 minuten af. Als ze afgekoeld zijn haal je het papier er af en plak je steeds twee halve bollen met wat jam op elkaar, zodat je een kop krijgt. Verwarm de overgebleven jam (goed roeren) en bestrijk er de zwarte pieten koppen mee. Smelt nu het chocolade-vetglazuur en smeer de kopjes daar mee in. Pak de poedersuiker en roer dit samen met het eiwit tot een glad papje. Vul een papieren spuitzakje met dit mengsel en beschilder de kopjes als zwarte pieten.