

Ingrediënten voor 4 personen

2 eiwitten - een snufje zout - 50 gr suiker toe - 1 theelepel Grand Marnier - de rasp van 1/2 schoongeboende sinaasappel - 25 gr gezeefde poedersuiker.

**Tijd:** 30-60 min.  
**Keuken:** Nederlands  
**Smaak:** Zoet  
**Soort\_gerecht:** Banket  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Sinaasappelschuimpjes

-

### Bereidingswijze

Klop 2 eiwitten met een snufje zout schuimig. Voeg al kloppend langzaam 50 gr suiker toe en klop het eiwit stijf. Klop er 1 theelepel Grand Marnier en de rasp van 1/2 schoongeboende sinaasappel door. Schep 25 gr gezeefde poedersuiker door het schuim en schep het in een spuitzak met gekarteld spuitmondje. Spuit ongeveer 20 torentjes op een ingevet bakblik en laat ze in een op 100 graden C voorverwarmde oven 2 uur drogen. Laat de schuimpjes afkoelen.