Meringue Halloween Monsters / Meringue Halloween Monsters

Boodschappenlijst

Voor de meringue
80 gram eiwit
een snufje wijnsteenpoeder
120 gram fijne suiker
oranje eetbare kleurstofgel
groene eetbare kleurstofgel

Decoratie
eetbare lijm
kwastje
suiker-oogjes

Zo maak je meringuemonsters

Verwarm de oven voor op 120°C en leg bakpapier op de bakplaat

Doe het eiwit in de kom van een staande mixer met de garde.
Klop op hoge snelheid tot er zachte pieken ontstaan.
Voeg de wijnsteen toe en vervolgens de kristalsuiker, 1 eetlepel per keer.
Klop na elke toevoeging ongeveer 30 seconden.

Klop tot de meringue glad en glanzend is.
Verdeel dan de meringue gelijkmatig over twee kommen.

Kleur één kom met oranje kleurstofgel
Roer voorzichtig met een spatel tot een lichtoranje tint ontstaat.
Schep de meringue in een spuitzak en knip er 1 cm af aan de onderkant.
Spuit ronde oranje blobs op je bakplaat en druk er een soort hoofd op.
Knijp met vochtige vingers aan elke kant van elk lichaam en vorm armpjes.

Meringue Halloween Monsters / Meringue Halloween Monsters

Kleur de tweede helft met groene kleurstofgel
Spuit wormvormige lijven op de tweede met bakpapier beklede bakplaat.
Voer druk uit op de spuitzak en laat weer los om ribbels in lijven te vormen.

Schuif beide bakplaten in de oven
Bak de meringues 35-40 minuten, tot ze crispy zijn en zet dan de oven uit.
Laat de meringues 20 minuten in de oven afkoelen, zonder de deur te openen.
Neem ze vervolgens uit de oven en laat ze volledig afkoelen.

Leg de meringues op een serveerschaal.
Plak zoveel ogen als je wilt op elk monstertje, met eetbare lijm en het kwastje.

Maak de monstertjes zo grappig en wonderlijk als je wilt!

Meringue Halloween Monsters / Meringue Halloween Monsters

Shopping list

For the meringue
80g egg white
pinch of cream of tartar
120g caster sugar
orange food-colouring gel
green food-colouring gel

To decorate
edible glue
brush
edible sugar-paste eyes

How to make meringue monsters

Heat the oven to 120°C/100°C fan and place waxed paper on the tray

Put the egg white in the bowl of a stand mixer fitted with the whisk .
Whisk on high speed until you reach soft peaks.
Add the cream of tartar, then add the caster sugar, 1 tablespoon at a time,
Whisk for +/- 30 seconds between each addition.

Whisk until the meringue is smooth and glossy,
Then divide the meringue equally over two bowls.

Colour one bowl with orange food colouring gel
Stirring carefully with a spatula until you reach a pale orange shade.
Spoon the meringue into a piping bag and snip a 1cm hole in the end.
Pipe round blobs on your baking tray, and press a blob on top, a sort of head.
Using damp fingers, pinch each side of each body to form little arms.

Meringue Halloween Monsters / Meringue Halloween Monsters

Colour the second bowl with green food colouring gel
Pipe worm-shaped bodies on the second lined baking sheet,
Adding and releasing pressure on the piping bag to form ridges and sections.

P**lace both baking sheets in the oven**
Bake the meringues for 35-40 minutes, until crispy, then turn off the oven.
Allow the meringues to cool inside, without opening the door, for 20 minutes.
Then, remove them from the oven and allow them to cool completely

Transfer the meringues to a serving plate.
Stick as much eyes as you like on each monster, using edible glue and brush.

Make the monsters look as weird and wonderful as you like!