

Langues de chats (Kattentongen) / Langues de chats (Cat tongues)



De boodschappen

- 125 gram boter
- 125 gram poedersuiker
- 125 gram meel
- 3 vrije uitloop eiwitten
- een theelepel vanille extract
- mespuntje zout
- 50 chocolade (72% cacao)

voor +/- 32 heerlijke koekjes

Nu het buiten nog steeds af en aan pleust van de regen bakken we gezellig koekjes bij de thee. Naar Frans recept, dan zijn de koekjes eleganter en verfijnder van smaak dan Hollandse kattentongen.

Zo maak je ze

Weeg boter en poedersuiker af en mix ze samen romig.

Zeef het afgewogen meel met het zout erbij en mix het door elkaar.

Voeg de theelepel vanille toe, de gescheiden eiwitten en mix alles tot een luchtig beslag.

Vouw een spuitzak over een hoog glas, schep hem vol, vouw hem uit en spuit streepjes beslag op bakpapier.

Verwarm de oven alvast voor op 180°C.

Zet een pan met een bodempje water laag op. Zet een vuurvast schaaltje op de pan om de chocolade in te smelten, 'au bain marie' heet dat.

Zet de koekjes 20 minuten in de ijskast, spuit intussen de rest van het beslag op bakpapier.

Bak de eerste koekjes 10 minuten in de voorverwarmde oven, als ze lichtbruin kleuren haal je ze er uit.

Smelt de chocola au bain marie en doop de koekjes ongeveer tot de helft in de chocola.

Laat de chocolade harden op een stukje bakpapier.

We laten de andere helft au naturel, ook heerlijk!

Deze koekjes verdwijnen waar je bij staat!

Langues de chats (Kattentongen) / Langues de chats (Cat tongues)



Shopping list

- 125g butter
- 125g icing sugar
- 125 gram flour
- 3 free-range egg whites
- a teaspoon of vanilla extract
- pinch of salt
- 50 chocolate (72% cocoa)

for +/- 32 delicious cookies

Now the rain is still pouring outside we bake biscuits to go with our afternoon tea. So cozy, tea and cookies. This French recipe for the biscuits is more elegant and tastes more refined than our Dutch Cat Tongues.

This is how to make them

Weigh the butter and icing sugar and mix them creamy together.

Sift the right amount of flour into the cream and mix it together as well.

Add the vanilla essence and the separated egg whites and mix it together into a fluffy batter.

Fold a piping bag over a high glass, fill it with the batter then unfold the bag.

Pipe stripes on waxed paper.

Preheat the oven to 180°C already.

Place a pan with a thin layer of water on low heat. Put a heat proof bowl on the pan to melt the chocolate. This is called 'au bain marie'.

Place the cookies in the fridge for 20 minutes, in the mean time pipe the remaining batter on waxed paper too and alternate.

Bake the first batch of cookies for 10 minutes in the preheated oven, take them out when they colour light brown.

Melt the chocolate au bain marie and dip the cookies half way into the chocolate.

Let the chocolate dry on a sheet of waxed paper.

We leave the second batch au naturel, also delicious!

These cookies dissappear before your eyes!