

Eenhoornpoep meringues / Unicorn Poo meringues



De boodschappen

5 vrije uitloop eiwitten
1 theelepel citroensap
100 gram fijne kristalsuiker
100 gram poedersuiker
4 kleuren voedingskleurstof-gel
stukje zwart en witrolfondant

Materiaal

een ronde cookie cutter (4 cm Ø)
1 spuitzak met een ster tip (1cm)
4 kleine penselen

Zo maak je Eenhoorn poep

Trek met potlood 4 cm cirkels na op bakpapier en leg het papier ondersteboven op de bakplaat.

Steek uit rolfondant oogjes en mondjes

Verwarm de oven voor op 120°C

Klop het eiwit stijf met citroensap, voeg de suiker per eetlepel toe, mix goed tijdens elke lepel.

Herhaal dit met de poedersuiker tot het eiwit-mengsel glanzend en stijf is.

Schep het eiwit in de spuitzak, draai hem goed dicht en spuit eiwit-cirkels op het bakpapier.

Bak de meringue 20 minuten in de oven, **draai dan de oventemperatuur terug naar 100°C!**

Bak de meringue nog +/- 1 uur langer, tot het van binnen ook droog is.

De meringue klinkt hol als je op de onderkant tikt als hij van binnen goed droog is.

Laat de poep in de oven afkoelen en beschilder ze dan met een drup kleurstof in enkele druppels water.

Plak er met eetbare lijm fondant-oogjes en -mondjes op.

De eenhoornpoep is schattig!

Eenhoornpoep meringues / Unicorn Poo meringues



Shopping list

5 free-range egg whites
1 teaspoon of lemon juice
100g of fine granulated sugar
4 colors of food coloring gel
100g of icing sugar
a piece of black and white fondant icing

Material

a round cookie cutter (4 cm Ø)
a pencil
1 piping bag with a star tip (1cm)
4 small paint brushes

How to make Unicorn Poo

Trace with a pencil 4 cm circles on waxed paper then place the paper upside down on the baking tray.

Cut out eyes and mouths of the black fondant icing.

Preheat the oven to 120°C

Beat the egg whites with lemon juice, add the sugar per tablespoon, mix well after each spoon.

Repeat with the icing sugar until the egg white mixture is shiny and stiff.

Spoon the whipped egg whites into the piping bag and twist it tightly.

Pipe meringue circles on the baking paper, as large as the pencil drawn circles.

Bake the meringue in the oven for 20 minutes, **then turn the temperature back to 100°C**

Bake the meringue for +/- 1 hour longer, until it is dry on the inside too.

The meringue should sound hollow when you tap on the underside.

Allow the poo to cool in the oven then paint it with a drop of food colour in a few drops of water.

Then stick on the fondant eyes and mouths with edible glue.

The unicorn poo looks very cute!