

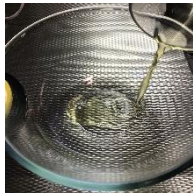
Haagse bluf

Wat heb je nodig (voor 4 personen)

2 eieren
200 ml rode bessensap
200 gram suiker
4 lange vingers



Weeg de suiker.
Meet het bessensap af in een maatbeker.



Splits de eieren met een eierscheider.
Giet het eiwit in een mengkom.
De eidooier gebruik je niet.



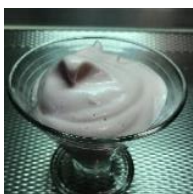
Doe de suiker bij het eiwit in de mengkom.
Giet het bessensap erbij.



Mix alles door elkaar.
Het mengsel gaat eerst schuimen.



Blijf mixen tot het helemaal stijf is.



Schep de Haagse Bluf in mooie glazen.
Steek in ieder glas een lange vinger.
