Schuimpjes

Wat heb je nodig

3 eieren
150 gram poedersuiker
2 theelepels vanillesuiker (of 1 zakje)
1 snufje zout
citroensap

Zet de oven op 100 graden.
Leg een vel bakpapier op de bakplaat.
Doe wat citroensap op een stukje keukenpapier.
Wrijf hiermee de gardes en beslagkom vetvrij.

Scheid een ei met de eierscheider boven een kopje.
Doe de dooier in een bakje die gebruik je niet.
Schenk het eiwit in de beslagkom.
Doe dit ook met de andere eieren.

Doe het zout bij de eiwitten in de beslagkom.
Klop de eiwitten met de mixer.
Klop tot ze wit en stijf zijn.
Dit duurt ongeveer 5 minuten.

Voeg dan al kloppend 2 lepels suiker toe.
Klop de suiker er helemaal door.
Herhaal dit tot de suiker op is.
Blijf kloppen tot het eiwitschuim er stevig en glimmend uitziet.

Hang een spuitzak in een groot glas.
Schep het eiwitschuim met een lepel in de spuitzak.
Vouw de spuitzak naar boven en draai hem dicht.

Spuit toefjes op de bakplaat.
Zet de bakplaat in de oven.
Bak de schuimpjes 90 minuten tot ze droog zijn.
Laat ze afkoelen op een taartrooster.