



Topping: Italiaans schuim

Ingrediënten:

Deel A: 125 g eiwit, 25 g suiker

Deel B: 225 g suiker, 75 ml water

Benodigheden: mixer/keukenmachine, pannetje, beslagkom, brandertje

Italiaans schuim wordt ook wel kookschuim genoemd. In de Cupcakecup Masterclass gebruiken ze dit schuim als topping van de chocoladecupcake.

Stap 1. Bereid eerst deel A. Klop de eiwit en suiker samen op met de klopper in de machine tot mooie losse vlokken.

Stap 2. Bereid deel B. Laat de suiker en water koken tot 120°C.

Stap 3. Meng deel B heel rustig bij deel A, het eiwitschuim. dan rustig bij eiwitschuim gieten. Het kookschuim is nu klaar.

Stap 4. Na de afwerking kun je het kookschuim eventueel voorzichtig afschroeien met een brandertje tot een caramelbruin kleurtje.

Je schuim is nu klaar!

Meer recepten vind je op zapp.nl/cupcakecup