HAAGSE BLUF

By Carla Baas



Voorbereiding : 5 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 5 min - **Materiaal :** -

---

Ingrediënten : 6 personen

- 2 ei-wit van kakelverse eieren - 200 gram fijne suiker - 200 ml rood bessensap - 1 pak lange vingers

---

1. Plaats de eiwit-klopper over het mes in de RVS-kom
2. Breek de eieren één voor één voorzichtig boven een kommetje en splits de dooier van het eiwit
3. Giet het eiwit in de RVS-kom
4. Voeg de suiker en het bessensap bij het eiwit
5. Kies in het programma BROOD BAKKEN: EIWIT STIJFKLOPPEN en druk op AUTO. Het programma draait 5 minuten. Let op want het kan zijn dat de Haagse Bluf eerder stijfgeklopt is
6. Serveer de Haagse Bluf met een lange vinger in een mooi schaaltje met een bol roomijs

Tip van de chef :

Varieer eens met blauwe bessensap voor een andere kleur Haagse Bluf. De bluf is ook erg lekker bij een chocolade cake

Ingestuurde recepten van andere gebruikers worden niet getest door Magimix.

Naam : Carla Baas