



ingrediënten (4 personen)

- 280 gram kristalsuiker
- 3 eieren
- 1 zakje vanille suiker
- boter en poedersuiker
- 3 eetlepels maizena
- 1 1/2 dl melk
- 100 - 150 gram boter
- 50 gram geraspte chocolade
- 2 eetlepels rum
- Bakpapier, spuitzak.

Bereiden

Zet een grote kom in een pan met zoveel bijna kokend water tot dit ruim boven de helft van de kom reikt. (dus in de pan, niet in de kom) Splits de eieren zorgvuldig, doe de eiwitten in de kom in het waterbad en voeg, steeds kloppende, lepel voor lepel 190 gram suiker met de vanillesuiker toe. Klop tot het eiwit zeer stijf is. Neem de kom uit de pan en blijf kloppen tot het eiwit, is afgekoeld. Bestrijk de bakplaat met boter, beleg de plaat met bakpapier en bestrijk dat ook weer met boter. Bestuif daarna het bakpapier door een zeef heel dun met poedersuiker. Verwarm de oven voor op 120 - 140 graden. Vul de spuitzak met het schuim deeg en spuit het deeg in 12 enigszins ovale, hoge porties. Doe de plaat in de oven. De schuimgebakjes moeten droog en bros zijn. (ongeveer 1 uur)

Roer de eierdooiers met de rest van de suiker lichter van kleur en lekker schuimig. Doe er dan de melk en de maizena door onder zeer goed roeren, op een laag vuur, toe een dikke gladde saus. Houd deze warm tot de maizena gaar is. Laat de saus een beetje afkoelen en roer er dan in kleine stukjes de geraspte chocolade door. Doe die om en om met chocola en boter. Voeg de rum toe en laat de crème onder af en toe roeren afkoelen.

Haal het gebak na 1 uur uit de oven en laat ze afkoelen. Bestrijk 6 stukken aan de onderzijde lekker dik met de crème en plaats de andere 6 stukken daar tegenaan.

