



ingrediënten (voor 4 personen)

- 200 gram kristalsuiker
- 2 dl bessensap
- 2 eiwitten
- lange vingers.

Bereiding.

Doe de suiker, de bessensap en de eiwitten in een grote kom en klop tot alle suiker is opgelost en het

eiwit zo stijf is, dat de kom even kan worden omgekeerd, zonder dat het schuim eruit valt.

Verdeel de Haagse Bluf over 4 glazen schaaltes en serveer er de lange vingers bij.