

Paasnestjes van eiwit met advocaat

1. BENODIGDHEDEN

- 3 eiwitten
- 1 eetlepel citoensap
- 180 gr bloedsuiker
- 1 koffielepel maïzena

Vulling

- 150 ml slagroom (zoeten met bloedsuiker)
- Advocaat naar eigen smaak
- Kleine paaseitjes

2. BEREIDING



1. Verwarm de oven voor op 100 °C.
2. Mix de eiwitten stijf met het citroensap.
2. Schep er lepel per lepel de bloedsuiker met de maïzena eronder (al kloppend).
3. Doe in een spuitzak en spuit nestjes op een bakplaat bekleed met bakpapier.
4. Zet 45 minuten in de oven, laat afkoelen.
5. Klop de slagroom stijf met bloedsuiker naar smaak (niet overkloppen!) en meng er de advocaat naar smaak onder.
6. Vul het nestje met de slagroom en versier met chocolade-eitjes.