



Marsepein light



 Lactosevrij

 Glutenvrij

INGREDIËNTEN

Voor ±20 porties

- 220 g amandelpoeder
- 180 g tot 200 g zoetstof op basis van tagatose
- 1 of 2 eiwitten

Naar keuze :

- Bittere amandelsmaak of 1 eetlepel oranjebloesemwater
- Cacao in poedervorm
- Plantaardige kleurstof

BEREIDING

1. Meng de gemalen amandelen en de zoetstof in een grote kom.
2. Als je het deeg wilt kleuren, voeg dan de gekozen kleurstof (in poedervorm of vloeibaar) toe. Meng goed.
3. Voeg één tot twee eiwitten toe: met 1 eiwit is de textuur stevig, met twee is het zachter.
4. Het amandelpoeder heeft weinig smaak, indien gewenst kan je de smaakstof of oranjebloesem samen met het eiwit toevoegen.
5. Meng met een spatel en kneed vervolgens goed.
6. Laat een uur afkoelen.
7. Maak er de gewenste vorm van: cilinders, kleine aardappelen af te werken met cacao poeder of laat je fantasie de vrije loop om beeldjes te maken.
8. Het kan maximaal enkele dagen op een koele plaats bewaard worden.



95 kcal
-10g
suiker*

PER PORTIE (24 g)

*t.o.v. een gesuikerde versie

VOOR ALLE GEVALIDEERDE INFORMATIE OVER ZOETSTOFFEN, SURF NAAR:

www. **ZOETSTOFFEN** .eu