

# Traditionele sneeuwster

## Recept

- 4 eieren
- 75 gram molenbloem
- 100 gram kristalsuiker
- 25 gram custardpoeder
- 200 ml slagroom
- 4 eetlepels poedersuiker
- 175 ml advocaat of tokkelroom
- Vet om de bakvorm in te vetten



## Vorbereiding

Oven voorverwarmen op 175gr.

Bakvorm circa 20cm

2 mengkomen

Mixer

Spatel

Mes

### Bereiding:

Zorg dat alles op kamertemperatuur is.

Zet een bakvorm van circa 20cm klaar en vet deze in.  
Splits het eiwit en eigeel.

Klop met de mixer op de hoogste stand het eiwit en de suiker op tot stevige pieken die uit zichzelf blijven staan. Voeg vervolgens, met de mixer op de laagste stand, één voor één het eigeel toe.

Spatel het bloemmengsel er door tot het één geheel is.

Doe het beslag in de vorm en bak het in de oven in ongeveer 30 minuten gaar.

Laat het biscuit even afkoelen in de vorm. Haal hem pas uit de vorm als hij volledig af gekoeld is.

Klop de slagroom stijf met 3 eetlepels poedersuiker

Snij de biscuit doormidden, het onderste deel iets hoger dan de bovenste. Snij de bovenste in 8 punten. Blijf ongeveer 2cm van de rand vandaan.

Verdeel de slagroom over de bodem met een lichte bolling in het midden, daarboven op verdeel je de tokkelroom of advocaat.

leg de bovenste plak erbovenop. Duw de zijkanten rondom naar beneden. Op deze manier gaan de punten in het midden iets open staan.

Bestrooi met de overige poedersuiker.

Alles klaar? Smullen maar!

