

## Kerstballen dessert

Ooooo dennenboom #vankoptotkont



### Kerstballen van parfait

gepresenteerd op dennentakken  
en/of hulst

### Schuimpjes van dennentakken

Ingrediënten parfait:

Genoeg voor 6 kerstballetjes

- 5 eidooiers (eiwitten helemaal schoon (= zonder eigeel) houden voor suikerschuimpjes)
- 75 gram fijne suiker
- 3 dl room
- diverse smaken als chocolade, fruitjam, likeur (bv crème de menthe)
- krokant om de ballen door te rollen: hazelnoot, hagelslag, goudspikkels,  
#verspillingsvrij: kapotte koekjes tot kruim gemalen, verkruid restje cake
- de houders van die kapot gevallen kerstballen ;-)
- poedersuiker

Bereiding parfait:

Klop de room stijf en zet koud.

Klop de eidooiers eerst even wat los in een hittebestendige kom. Verwarm al roerend het mengsel au bain marie (= verwarmen boven een heet waterbad) tot ca. 65° C. Dat is te meten maar als ook te zien: de massa wordt dik en gaat dan 'strepen'. D.w.z. dat er strepen in het warme mengsel blijven staan. In keukentermen heet dit ruban kloppen (ruban betekent linten.)

Roer daarna snel koud door de kom in een bak koud water te zetten.

Spatel de room door het koude eimengsel. Niet roeren, het moet luchtig blijven!

Verdeel het over wat kommen zodat er verschillende smaakjes aan toegevoegd kunnen worden.

In een (bol) vorm minimaal 12 uur laten aanvriezen.

Tip voor als je geen bolvorm in huis hebt:

Met een ijsknipper bollen maken kan natuurlijk ook. Er blijft dan wel veel parfait over. Restant dan snel in serveerschaaftjes doen, licht aandrukken en direct terug in de vriezer zetten.

Tip voor geen zin in parfait maken?

Roomijs! Ook heerlijk!

## Suikerschuimpjes met dennensmaak

### Ingrediënten:

- Per 100 gram eiwit 250 gram suiker  
(= 125 g fijne kristalsuiker en 125 g poedersuiker: apart van elkaar houden)
- Gedroogde dennennaalden. Met vijzel of koffiemolen tot poeder vermalen.

### Bereiding:

Verwarm de oven voor op 90° C.

Maak beslagkom en garde/mixer schoon & vetvrij anders wordt het eiwit niet stijf. Gebruik uitsluitend helemaal schoon eiwit d.w.z. 0% eigeel erin.

Klop de eiwitten op tot er veel volume is en er kleine pieken te vormen zijn. Nog niet stijf kloppen.

Voeg een lepeltje fijne kristalsuiker toe en klop verder. Voeg de kristal suiker zo beetje voor beetje toe tot de suiker is opgelost. Na de kristalsuiker de poedersuiker.

De massa kan wel 6 keer in volume toenemen, moet pieken, glanzen en zo stevig zijn dat het aan een lepel blijft kleven. Voeg op het laatst zoveel dennentoppoeder toe zodat het proefbaar is.

Schep of spuit hoopjes op een ovenplaat waarop bakpapier.

Zet de plaat in de warme oven tot de schuimpjes helemaal droog zijn. Dit duurt, afhankelijk van grootte, 1 tot 1 ½ uur. Zet, als dat kan, de oven als iets open zodat het vocht eruit kan.

### Tip:

- schuimpjes bewaren in een goed gesloten droge/ schone bak met een "china-zakje"
- kerstkransjes als ijskoekjes

### Geen kerststress

Alles is een dag van te voren al goed voor te bereiden. 2 dagen is nog beter. Langer kan ook. De parfait kan dan goed harden en de bollen kunnen dan goed gevormd worden.