

# Tips met slagroom.

*Met gebruik van de speedy chef.*

- ✚ Zorg dat de slagroom echt heel koud is en voor het beste resultaat is ook een koude kom wenselijk.
- ✚ Voeg liefst hele zachte suikers toe ( poedersuiker, stevia of vanillesuiker.) Het duurt nl te lang voor kristal suiker oplost en vormt dan later een 'water'laagje.
- ✚ Doe er eens een paar theelepeltjes kloppudding ( vroeger saroma) bij, dat zorgt voor extra stevige slagroom en geeft een leuk kleurtje, leuk op een plakje cake met een stukje fruit. Of bij slagroomijs.
- ✚ Klop er eens een beetje pure cacao door of oplos chocolademelk-poeder voor een chocoladesmaak.
- ✚ Klop er wat oploskoffie poeder door voor een mocca smaak.
- ✚ Spatel er eens , als laatste, met de siliconen spatel , stijfgeklopte ei-witten doorheen voor een luchtige mousse. Trek dan in de turbo- of superchef wat speculaasje tot kruim en schep ook dat er door heen. Of in plaats van de speculaaskruim gewoon wat advocaat.



## Tips voor de mousse;

Laat het even opstijven in de koelkast, doe het in een spuit / garneerzak en maak mooie toefjes in amuse schaaltes en garneer af met mooie decoratie. ( schuddebuikjes, koffieboontjes, pareltjes, chocoladekrullen (dunschiller!)



Of maak laagjes in mooie glazen , om en om de mousse en koekkruim of stukjes cake of ( in likeur gedrenkte ) lange vingers.



Nog een paar tips:

Voor het kloppen van ei witten moet de kom en de klopper absoluut vetvrij en schoon zijn!

Super handig; de speedy chef past op de kom van de super chef, maar ook op de kom van de mix-n-meet 1 liter. De mix-n-meet is ideaal voor het handmatig mengen van de

ingrediënten dankzij de stevige handgreep.

Door met de spatrand de schenkopening van de mix-n-meet af te sluiten , en het opengat met het bijbehorende dekseltje , kun je de slagroom er ideaal in bewaren.

Maar ook de kom van de super chef is goed af te sluiten met het los te bestellen deksel C.

Tine Monserez

[tinetupperware@outlook.com](mailto:tinetupperware@outlook.com)