**Baisers de Malmedy**

2 eieren

100 g kristalsuiker

150 g boter

*Voor de schuimpjes:*

6 eiwitten

150 g bloemsuiker

125 g amandelpoeder

amandelschilfers

25 g patisseriebloem

Maak de schuimpjes: klop de eiwitten stijf met 50 g van de poedersuiker. Meng de rest van de suiker met de bloem en het amandelpoeder. Schep deze droge bereiding zeer voorzichtig door het opgeklopte eiwit.

Doe het deeg in een spuitzak. Leg bakpapier op een ovenplaat en spuit daarop kleine toefjes deeg. Bestrooi met fijngehakte amandelschilfers. Bak ongeveer 40 minuten in een voorverwarmde oven op 150°C of tot de schuimpjes kleuren. Blijf in de buurt om het bakproces te volgen.

Maak ondertussen de ‘crème au beurre’ of botercrème. Breng de boter op kamertemperatuur. Klop twee eieren met de kristalsuiker tot een homogene massa. Klop de boter op en voeg beetje bij beetje het eiermengsel toe. Doe de bereiding in een spuitzak.

Afwerking: spuit een mooi rondje botercrème tussen twee schuimpjes en herhaal dit tot de voorraad op is.