



OLYMPISCHE SPELEN 2024

Meringue (Pavlova) met Bosvruchten



Benodigheden:

- 4 eiwitten
- 200 gram suiker
- rasp de groene schil van 1 limoen (biologisch)
- bakpapier

Voor de vulling/topping:

- 250 ml slagroom
- Suiker
- Vanillestokjes
- 100 gram frambozen
- 100 gram bramen
- 100 gram aardbeien
- pure chocolade om te smelten
(bijvoorbeeld Callebout of een reep chocolade)

Oven voorverwarmen op 110 graden

Giet de eiwitten in een schone kom en klop met een garde stijf op de middelste stand. De eiwitten zijn goed als je de kom op zijn kop kunt houden en de eiwitten blijven hangen. Mix nu, ongeveer 7 minuten, in de hoogste stand de suiker door de eiwitten. Neem een likje van het glanzende mengsel tussen duim en wijsvinger en wrijf; je mag geen suikerkorreltjes voelen. Anders nog even mengen en testen.

Rasp de schoongeboende limoen en voeg dit voorzichtig en naar smaak toe aan het mengsel. Schep 2 cirkels van ca. 20 cm op het bakpapier en zet de bakplaat ca. 1-1,5 uur in de oven of totdat de meringue droog is. Laat de cirkels goed afkoelen. De meringue kan een dag voor gebruik gemaakt worden.

Klop de slagroom met de suiker en de zaadjes uit de vanillestokjes en spatel een dikke laag op één van de meringuecirkels. Leg de andere cirkel erop en spatel hierop de rest van de slagroom. Bedek dit met de schoongemaakte bosvruchten. Smelt wat pure chocolade au-bain-marie en giet dit subtiel over de taart.

Snijd de meringuetaart in punten. Serveertip: een glaasje zoete dessert wijn smaakt hier heerlijk bij.

BON APPÉTIT!