

MENU AUGUSTUS



Merengue met frambozen en amandelen

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze: <i>Alle genoemde doseringen zijn voor één rol. Dit gerecht twee keer uitvoeren om voldoende voor ± 10 personen te hebben.</i>
Merengue 100 g eiwit (van 3 eieren) 175 g kristalsuiker 1 tl vanille-essence 1 tl witte wijnazijn 1 tl maïzena	Merengue Alle genoemde doseringen zijn voor één rol. Dit gerecht twee keer uitvoeren om voldoende voor ± 10 personen te hebben. Verwarm de grote oven voor op 160 graden. Bekleed een bakplaat met een silicone bakmat. Doe de eiwitten in een vetvrije kom en klop ze tot ze stijf beginnen te worden. Giet terwijl de mixer draait de kristalsuiker erbij. Ga door met mixen tot er een stevig, glanzend eiwitschuim is ontstaan. Vouw er met behulp van een metalen lepel de vanille-essence, wijnazijn en maïzena door (dit zorgt ervoor dat de merengue niet breekt.) spreid het mengsel over de bakmat uit met behulp van een paletmes of een spatel. Bak de merengue dertig minuten in de oven tot er een korstje op zit en merengue gaar is maar nog wel zacht. Laat afkoelen Als de oven écht 160 graden is, dan is een half uur precies genoeg. Waarschijnlijk zakt de merengue tijdens het afkoelen iets in. Keer de afgekoelde merengue op een nieuw stuk bakpapier, zodat de onderkant boven komt te liggen. Trek voorzichtig het bakmat van de merengue af. Snijd de merengue voorzichtig in 3 gelijke stukken (8 cm breed en 30 cm lang)
Roomvulling 300 ml slagroom 75 g mascarpone 10 ml poedersuiker	Roomvulling Doe de room en de mascarpone in een mengkom met de poedersuiker. Sla het mengsel met een mixer stijf. Verspreid het voorzichtig over de voormalige onderkant van de merengue, maar bewaar een of twee eetlepels voor de garnering.
Tompouce vulling 100 g frambozen 50 g granaatappelpitjes 20 g grof gehakte ongezouten amandelen of amandelschaafsel	Tompouce vulling Strooi de frambozen en driekwart van de granaatappelpitjes over de room.. Besmeer de bovenkant met de rest van de room en zet nog minstens een half uur in de koelkast.

MENU AUGUSTUS



Eindbewerking

poedersuiker ter garnering

Eindbewerking en presentatie

Smeer de merengue voorzichtig in met de roomvulling en de overige fruitvulling

Bestrooi de tompouce voor het serveren met wat poedersuiker en strooi de rest van de granaatappelpitjes en amandelen over de room.

