



Meringue taart

Een heerlijke meringue taart gevuld met mascarpone crème en zomer fruit! Perfect als dessert of heerlijk bij de koffie.

Boodschappenlijstje



Patisse Sacs de décoration jetables 41,
24 pieces

02435
5,85 €

Overige benodigdheden:

- Schaal geschikt voor de oven
- 180 gram fijne suiker
- 90 ml water
- 250 gram mascarpone
- 500 ml slagroom
- Zomerfruit (frambozen, bosbessen, perziken)
- Muntblaadjes
- Taartschaal

Verwarm de oven op 180°C (heteluchtoven 160°C). Vul de schaal met 180 gram suiker en plaats deze in de oven. Verwarm de schaal 10 minuten, zorg ervoor dat de suiker niet bruin kleurt.

Zorg dat de mixer en de garde goed vetvrij zijn. Vul de beslagkom met 15 gram eiwitpoeder en 90 ml water. Klop het op de laagste snelheid goed doorelkaar en zet de mixer daarna op de hoogste snelheid. Blijf kloppen totdat het eiwit in de kom blijft zitten als je deze omdraait.

Voeg dan eetlepel voor eetlepel de warm suiker toe. Als alle suiker is toegevoegd mix je het geheel nog 8 minuten op de hoogste snelheid.

Zet de oven lager op 100°C (heteluchtoven 80°C).

Teken twee cirkels met een doorsnede van 20 cm op het papier. Vul een spuitzak met het eiwitmengsel en knip het puntje eraf. Vul spiraalsgewijs de cirkels op het bakpapier met het mengsel. Bak ze in circa 1 uur droog. Laat de oven dicht totdat deze is afgekoeld. Haal voorzichtig het bakpapier van de cirkels.

Maak het fruit schoon en snij deze in stukjes. Klop de mascarpone met de slagroom en 1 eetlepel frambozen smaakstof. Plaats een meringue cirkel op een taartschaal, verdeel hier een dikke laag mascarpone crème over en bedek deze met fruit. Plaats de twee meringue cirkel erop en decoreer deze met de crème, fruit en de muntblaadjes.