

MERINGUEROL

Deze meringuerol met granaatappel en lemon curd is perfect als zomers dessert!
Met de zachte meringue verras je al je gasten.

Ingrediënten

Voor de meringue

- 5 eieren, alleen het eiwit
- 275 g basterdsuiker
- 1 tl witte wijnazijn
- 1 tl maizena
- 1 tl vanille-extract

Voor de vulling

- 400 ml slagroom
- 1 tl vanille-extract

Voor de decoratie (optioneel)

- 6 el lemon curd
- Basterdsuiker, om te bestuiven
- Granaatappelpitjes

Stappenplan

01. Verwarm de oven voor op 140 ° C.
02. Zorg dat de mengkom van je keukenmachine vetvrij is. Bevestig de Ballongarde en klop de eiwitten op snelheid 6 tot er pieken vormen en ze schuimig worden.
03. Begin langzaam met het toevoegen van de basterdsuiker, lepel voor lepel. Als de basterdsuiker door het mengsel is opgenomen, blijf je de meringue nog een paar minuten kloppen.
04. Terwijl de machine de eiwitten aan het kloppen is, roer je in een kleine kom de witte wijnazijn, maizena en 1 theelepel vanille-extract door elkaar.
05. Zodra je een stevige, glanzende meringue hebt zet je de machine uit en verwijder je de mengkom. Spatel voorzichtig de azijn, maizena en het vanille-extract erdoor tot alles een geheel vormt.
06. Bekleed de bakplaat met bakpapier. Verdeel de meringue gelijkmatig over de bakplaat en strijk glad. Bak de meringue vervolgens 30-40 minuten in de voorverwarmde oven, tot hij gaar en licht goudbruin is.
07. Haal de meringue uit de oven en bestuif lichtjes met basterdsuiker. Draai de meringue voorzichtig om op een schone theedoek en verwijder het bakpapier. Laat deze ongeveer 10 minuten afkoelen.
08. Terwijl de meringue afkoelt bereid je de vulling voor. Voeg in een schone kom van de keukenmachine, uitgerust met de ballongarde, de slagroom en een theelepel vanille-extract toe. Klop tot het mengsel dik wordt.
09. Smeer de slagroom uit over de helft van de meringue. Let op! Zorg ervoor dat je ongeveer 6 theelepels overhoudt. Gebruik nu 4 theelepels lemon curd en smeer deze door de room.
10. Nu is het tijd om de meringue te rollen. Gebruik hier de theedoek voor. Rol de meringue voorzichtig van je af en leg deze op een serveerschaal. Smeer hier de overgebleven room en lemon curd overheen.
11. Bestrooi met granaatappelpitjes om te versieren.

En dan nu: serveren maar!

Benodigdheden

- Kenwood keukenmachine
- Ballongarde



Bereidingstijd
50 minuten



Wachttijd
40 minuten



Hoeveelheid
8 personen



Moeilijkheidsgraad
gemiddeld