

## Meringue met zomerfruit / Meringue with summer fruit



### De boodschappen 12 - 20 meringues

- 4 vrije uitloop eieren
- snufje zout
- 225 gram fijne suiker
- 20 gram maizena
- 2 theelepels frambozenazijn
- 1/2 theelepel vanille extract

### Garnering

- 300 ml slagroom
- zomerfruit
- 75 gram chocolade (72% cacao)

**Dit recept is vast door een zoetekauw bedacht**, iemand voor wie het nooit te zoet is. Net als wij ;-D Wit, gekleurd of met hazelnoot, met chocola, fruit, ijs of in gebak: meringue is IT!

### Zo maak je meringue

#### Verwarm de oven voor op 100°C.

Mix eiwit met zout in zachte pieken, voeg suiker per lepel toe, klop het eiwit stijf.

Voeg maizena, azijn en vanille toe, klop goed door. Het eiwit is nu glanzend en wit.

Vul een spuitzak met meringue en spuit 12-15 torentjes op een bakblik met bakpapier.

Spuut 12 - 15 meringues per bakblik, bak ze apart. Het zijn er teveel om in 1 keer te bakken.

Bak de meringue in +/- 60 minuten bros maar taai van binnen.

Neem ze uit de oven, laat ze op een rooster glijden om te koelen.

Smelt de chocolade au bain marie, doop de onderkant van de meringue in de chocola en laat het drogen.

Serveer de meringues met rode bessen en een toef slagroom.

### Nu snel thee zetten, heerlijk!

## Meringue met zomerfruit / Meringue with summer fruit



### Shopping list for 12 - 20 meringues

- 4 free-range eggs
- pinch of salt
- 225g of fine caster sugar
- 20g of corn starch
- 2 teaspoons raspberry vinegar
- 1/2 teaspoon vanilla extract

### Garnish

- 300 ml whipped cream
- summer fruit
- 75 grams of chocolate (72% cocoa)

**This recipe surely has been conceived by someone with a sweet tooth**, someone for whom it can never be too sweet. Like us ;-D White, colored or with hazelnut, with chocolate, fruit, ice cream or in cakes: meringue is IT!

### How to make meringue

#### Preheat the oven to 100 ° C.

Mix egg whites & salt into soft peaks. Add sugar per spoon, mix until stiff.

Add corn starch, vinegar and vanilla, beat to combine. The whites are glossy and white.

Fill a piping bag with meringue, pipe 12 - 15 heaps on a baking tray with waxed paper.

Pipe 12 - 15 meringues per tray, bake the separately. There are too many for 1 batch.

Bake the meringue in approximately. 60 minutes crisp and chewy inside.

Take them from the oven then slide them onto a wire rack to cool.

Melt the chocolate au bain marie, dip the bottom of the meringue in the melted chocolate and let it dry.

Serve the meringues with red currants and a dollop of whipped cream.

**We quickly brew a pot of tea. Delicious!**