

Hazelnoot en frambozen meringue / Hazelnut and raspberry meringue



Boodschappenlijstje

5 middelgrote eiwitten
275 gram fijne suiker
75 gram hazelnoten, geroosterd en fijngehakt
500 ml slagroom
4 eetlepels fijne suiker
100 gram verse frambozen
50 gram gesmolten chocolade

Zo maak je hazelnoot en frambozen meringue

Verwarm de oven voor op 160°C / 140°C hetelucht

Bekleed twee bakplaten met bakpapier en teken op elk vel bakpapier een cirkel van 20 cm. Draai het bakpapier om zodat de potloodcirkel zich aan de onderkant bevindt.

Klop de eiwitten in een grote kom, tot ze stijf maar niet droog zijn.
Voeg geleidelijk de suiker toe, goed mixend na elke toevoeging, tot het eiwit dik en glanzend is.
Roer er snel de hazelnoten erdoor.

Verdeel de meringue in gelijke helften om de cirkels op het bakpapier mee te vullen.
Strijk het eiwit glad tot het precies binnen de gemarkeerde cirkel ligt.
Bak de meringue gedurende 30 - 40 minuten, tot het heel licht goudbruin is.
De cirkels kunnen dan gemakkelijk van het bakpapier worden verwijderd.
Laat de meringue volledig afkoelen op de bakplaat, de cirkels kunnen lichte barstjes hebben.

Giet de slagroom in een kom, voeg de suiker er aan toe en klop tot de room zijn vorm behoudt.
Voeg er 75 gram frambozen aan toe en klop ze licht door, om het fruit te breken.
Leg een van de meringueschijven op een serveerschaal.
Bedeek hem met 400 gram frambozenroom en dek hem af met de tweede meringue-cirkel.

Druppel met een lepel gesmolten chocolade over de meringue en laat het volledig harden.
Serveer de meringue taart met slagroomrozetten en de overgebleven verse frambozen.

Hazelnoot en frambozen meringue / Hazelnut and raspberry meringue



Shopping list

5 medium egg whites
275g caster sugar
75g hazelnuts, roasted and finely chopped
500 ml double cream
4 tablespoon caster sugar, sifted
100g fresh raspberries
50g chocolate, melted

How to make Hazelnut and raspberry meringue

Preheat oven to 160°C / 140°C fan

Line two baking trays with two sheets of baking paper and draw a 20cm circle on each paper sheet. Flip the baking paper over so the pencil mark is on the underside.

Whisk the egg whites in a large bowl until stiff but not dry.
Gradually add caster sugar, mixing well after each addition, until thick and glossy.
Stir in the hazelnuts briefly.

Divide meringue equally between the prepared baking sheets, smooth into a circle inside the marked lines.
Bake for 30 - 40 minutes until very lightly golden and easy to peel away from the paper.
Leave to cool completely on the baking sheet - the meringue may crack slightly.

Pour the cream into a bowl, add the sugar and whisk until the mixture holds its shape.
Tip in 75g raspberries and lightly whisk to break up the fruit
Put one of the meringue discs on a serving plate and cover it with 400g raspberry cream.
Top the meringue with the remaining second meringue disc.

Use a spoon to drizzle over melted chocolate and allow the chocolate to set completely.

Serve the meringue tart with piped cream rosettes and the remaining fresh raspberries on top.