

Meringue harten voor moederdag / Meringue hearts for Mothers Day



Boodschappenlijstje

4 vrije uitloop bio-eiwitten, kamertemperatuur

1 theelepel vanille extract

100 gram gezeefde poedersuiker

100 gram fijne suiker

250 ml slagroom

2 eetlepels suiker

100 gram aardbeien of

100 gram frambozen

Zo maak je meringue harten

Scheid de eiwitten van de dooiers.

Doe het eiwit in de mixer en en klop tot een schuimige massa ontstaat.

Voeg er de vanille en in beetjes de gezeefde poedersuiker aan toe.

Ga door met de fijne suiker en klop het mengsel 5 minuten.

Verwarm de oven voor op 80°C en bedek een bakplaat met bakpapier.

Schep de meringue in een spuitzak en spuit harten op het bakpapier.

Bak de harten droog in +/- 2.5 uur, in het midden van de oven

Laat de harten helemaal afkoelen.

Klop intussen de slagroom met de suiker stijf en spuit rozetten op de harten.

Leg vers fruit op de meringue harten en bestrooi ze eventueel licht met hagelslag.

Fijne moederdag!

Meringue harten voor moederdag / Meringue hearts for Mothers Day



Shopping list

4 free-range organic egg whites, room temp.

1 teaspoon vanilla extract

100 grams sifted icing sugar

100 grams of fine sugar

250 ml whipped cream

2 tablespoons sugar

100 grams of strawberries or

100 grams of raspberries

How to make meringue hearts

Separate the egg whites from the yolks.

Put the egg whites in the mixer and beat until a foamy mass appears.

Add the vanilla extract then add the sifted icing sugar in small portions.

Continue with the fine sugar and beat the mixture for about 5 minutes.

Preheat the oven to 80°C and cover a baking tray with waxed paper.

Spoon the meringue into a piping bag and pipe hearts on the baking paper.

Bake the hearts dry in +/- 2.5 hours, in the middle of the oven.

Allow the hearts to cool completely.

Meanwhile, beat the cream with the sugar until stiff and pipe rosettes on the hearts.

Place fresh fruit on top of the meringue hearts, optional scatter lightly with sprinkles.

Happy Mother's Day!