

Opgerolde meringue met aardbeien en passievruchten

Peter Tim en Thierry op 14/04/2025



Nodig

500 gr aardbei

8 passievrucht

300gr griessuiker

30 gr maizena

30 cl ijskoude room

300 gr lemon curd

Bloemsuiker

Zout

Aan het werk

Zet de oven op 180 °.

De eiwitten opkloppen met een snuf zout.

Op het einde de griessuiker bijvoegen gemengd met Maizena.

De bereiding op een schaal leggen op bakpapier.

20 minuten bakken in de oven.

De passievruchten uithalen en de aardbeien kuisen.

De meringue omkeren op bakpapier en het gebruikte bakpapier verwijderen.

Laten afkoelen.

Op de afgekoelde meringue de lemon curd uitwrijven en vervolgens beleggen met aardbei en passievruchten.

De room opkloppen met 3 eetlepels poedersuiker.

Op de vruchten verdelen.

De twee uiteinden van de koek naar mekaar brengen en op een schotel leggen met de opening naar onder.

Bestrooien met bloedsuiker.

Tip

Aanbevolen drank, ijs gekoelde Monbazillac .

Recept lemon curd

3 eieren, 2 citroenen sap en zestes, 150 gr suiker, 50 gr boter, 2 gr agar agar.(eventueel)

Klop de eieren op met de suiker.

Voeg het citroensap en de zestes bij en warm op au bain-marie terwijl je blijft roeren.

Voeg de boter in stukjes bij en de agar agar.

Breng tot op kookpunt al kloppende en neem van het vuur.

Doe in een pot en laat afkoelen, zodat het opstijft.