

Chocolade meringue taart met 15 jaar oude balsamico

Luchtig, fluffy, zoet en rijk door de balsamico. Een must eat recept.

Recept is afkomst van Francescakookt.nl en is een samenwerking tussen Francesca en Foodelicious

Menugang:	Nagerecht
Type gerecht:	Zoet
Aantal personen:	6
Bereidingstijd:	60 minuten

Luchtig, fluffy, zoet en rijk door de balsamico. Een must eat recept.

Recept is afkomst van Francescakookt.nl en is een samenwerking tussen Francesca en Foodelicious

Bereidwijze

1. Verwarm de oven voor op 180 graden. Bekleed een bakblik met keukenpapier en leg een bordje van ongeveer 10-12 cm doorsnede op z'n kop op het bakpapier zodat je met een potlood een cirkel kan trekken. Zo krijg je straks allemaal dezelfde grootte meringues. In totaal heb ik er 4 gebakken van 12cm doorsnede.
2. Klop de eiwitten met een handmixer of keukenmachine totdat het mengsel net zachte pieken krijgt. Voeg dan beetje bij beetje de poedersuiker toe en klop door tot het eiwit stijve pieken vormt. Pas op dat je niet te lang door blijft kloppen, want dan kun je weer overnieuw beginnen met nieuw eiwit.
3. Zeef de cacaopoeder boven het stijve eiwit en schep dit luchtig erdoor samen met 1 eetlepel balsamicoazijn. Verdeel het eiwitmengsel vervolgens over je 4 rondjes op het bakpapier. Het is leuk als je meringues nog wat pieken bovenop hebben. Voor het rustieke effect zeg maar. Alhoewel je er later niets meer van terugziet dus maak je er niet te druk om.
4. Zet je bakblik in de oven en draai de temperatuur terug tot 140 graden. Bak de meringues in ongeveer 60-75 minuten gaar. Open de oven niet terwijl je ze bakt, maar kijk wel af en toe door het raampje. Als je de meringue licht ziet barsten aan de bovenkant dan zijn ze gaar. Haal de meringues uit de oven en laat ze volledig afkoelen.
5. En dan nu het 'tricky' deel van het hele verhaal: de meringues losmaken van het bakpapier. Dit moet je met heel veel beleid doen, want anders breken je meringues alle kanten op. Wees lief en neem de tijd, dan komt het goed. Nog een trucje: als je een kunststof/rubberen spatel hebt, schuif je deze heel rustig onder de meringue. Draai de spatel vervolgens (wederom rustig) rond onder de meringue en zo maak je 'm (meestal) zonder teveel breken los van het bakpapier.
6. Klop de slagroom stijf met de suiker en zet klaar, samen met een bakje frambozen en aardbeien. Ongeveer 3/4 van het fruit gaat tussen de laagjes en de laatste kwart komt bovenop. Tijd voor het bouwen van de laagjes. Onderop begin je met een meringue, vervolgens een laag slagroom en daarna een laag fruit. Dit herhaal je totdat je eindigt met een bergje fruit bovenop. Rasp hier royaal wat pure chocolade over en garneer met cacaopoeder (doe dit met een fijn zeefje zodat het mooi verdeeld is). En maakt het af met wat drupjes 15 jaar oude balsamico.

Ingrediënten

- 6 eiwitten
- 250gr poedersuiker
- 3el cacaopoeder
- 2el 15 jaar oude balsamico
- 500ml slagroom
- 3el suiker
- 250gr frambozen
- 250gr aardbeien
- garnering: cacaopoeder en grof geraspte pure chocolade

accessoires