



Desserten

Merengue Kerstkrans

Voor 6 personen.

Ingrediënten

200 milliliters eiwitten
300 gram fijne suiker
2 theelepels maïszetmeel
1 theelepel witte wijnazijn
250 milliliters slagroom
1 zakje vanillesuiker
150 gram frambozen
150 gram braambessen
150 gram blauwe bessen
50 gram pure chocolade (grof geraspt)
100 gram brownies (in kleine blokjes)
poedersuiker

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 120°C. Bekleed een bakplaat met bakpapier en teken er een cirkel op van 30 cm doorsnede. Teken in het midden een kleinere cirkel van 12 cm doorsnede.

Mix in een vetvrije kom de eiwitten stijf. Voeg al mixend de suiker beetje bij beetje toe. Mix er het maïszetmeel en azijn door. Schep het eiwit in de getekende kransvorm op het bakpapier. Zet ongeveer 1,5 uur in de oven.

Zet de oven uit en laat de merengue in een gesloten oven helemaal afkoelen. Klop de slagroom met de vanillesuiker stijf en schep op de krans. Verdeel er het fruit over en werk af met de chocolade en de blokjes brownie. Bestrooi met poedersuiker.

Tip: Maak de krans een dag of twee op voorhand en werk hem net voor het serveren af. Lekker makkelijk!

