



Desserten

Dripcake met Zwitserse meringue

Voor 6 personen.

Ingrediënten

Voor de taart

270 gram boter (op kamertemperatuur)
5 eieren (op kamertemperatuur)
100 gram rolfondant (groene)
100 gram rolfondant (geel)
2 theelepels vanille-extract
370 milliliters karnemelk
2 eetlepels bakpoeder
60 gram maïszetmeel
paasei (chocolade)
400 gram bloem
420 gram suiker
snuifje zout

Voor de meringue

100 gram eiwitten
200 gram suiker
250 gram boter

Voor de drip

150 gram witte chocolade (grof gehakt)
80 milliliters slagroom
kleurstof (groene)

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180 °C. Vet drie bakvormen met een doorsnede van 20 centimeter in met boter en bekleed de bodem met bakpapier.

Klop de boter, suiker, het vanille-extract en zout romig. Voeg één voor één en al kloppend de eieren toe. Meng in een andere kom de bloem, maïszetmeel en het bakpoeder en spatel de helft onder het botermengsel. Meng de helft van de karnemelk onder het beslag. Herhaal met de resterende bloem en de karnemelk.

Verdeel het cakebeslag over de vormen en bak de cakes in 45 minuten goudbruin en gaar. Haal de cakes na het bakken uit de vorm en laat ze afkoelen op een rooster. Verwarm het eiwit met de suiker al kloppend au bain-marie. Haal de meringue van het vuur van zodra de suiker volledig is opgelost (of wanneer het mengsel een temperatuur van 60 °C heeft bereikt). Mix de meringue nu op hoge snelheid tot hij is afgekoeld tot kamertemperatuur. Voeg de boter eetlepel per eetlepel toe tot je een dikke crème hebt.

Bestrijk de bovenkant van 2 cakes met de meringue en stapel ze op elkaar. Leg de derde cake bovenop. Bestrijk nu de buitenkant van de taart heel dun met de meringue en zet de taart 30 minuten in de koelkast. Smeer de taart vervolgens af met de rest van de meringue en strijk de zij- en bovenkant mooi glad. Zet de cake weer 30 minuten in de koelkast.

Breng voor de drip de slagroom aan de kook. Giet over de gehakte witte chocolade en meng, met de kleurstof, tot een gladde ganache. Laat afkoelen tot kamertemperatuur. Roer regelmatig door. Giet de ganache voorzichtig over de bovenkant van de taart en gebruik een lepeltje om mooie druppels te vormen. Zet opnieuw in de koelkast.

Rol ondertussen de gele en groene fondant uit en gebruik een uitsteekvormpje om er bloemetjes uit te steken. Versier er de taart mee en werk tenslotte af met de chocolade-eitjes.

Keukenbenodigdheden

Oven

Bakvorm

