



Desserten

Schuimpjes met rode vruchten

Voor 8 personen.

Ingrediënten

Meringues

120 gram suiker
4 druppels azijn
2 eiwitten

Topping

250 gram mascarpone
150 gram yoghurt (mager)
3 eetlepels suiker
2 eetlepels citroensap
1 deciliter slagroom (opgeklopt)
300 gram frambozen
300 gram aalbessen
poedersuiker
muntblaadjes

Bereidingswijze

Meringues

Klop het eiwit stijf. Meng er al kloppend langzaam de suiker en de azijn onder.

Verhit de oven voor op 120°. Schep op een bakplaat met bakpapier 8 hoopjes van het eiwit.

Druk ze in het midden een beetje plat. Plaats ze circa 2 uur midden in de oven.

Zet de oven uit en laat de meringues er nog 1 uur in rusten.

Topping

Meng de mascarpone, yoghurt, suiker en citroensap tot een glad mengsel.

Roer er de slagroom onder.

Verdeel vlak voor het serveren dit romige mengsel over de schuimpjes en strooi er zowel de rode vruchten als wat poedersuiker over. Afwerken met muntblaadjes.

Keukenbenodigdheden

Oven

