

Meringues met coulis van rode bessen en aardbeien

Bereidingstijd
30 min tot 1u

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

250 gram eiwitten
250 gram kristalsuiker (fijn)
250 gram bloemsuiker
1 eetlepel maïszetmeel
aardbei
250 gram rode bessen
1 citroen (sap)
50 gram suiker (extra)

Bereidingswijze

1. **Doe de eiwitten samen met de kristalsuiker in een grote mengkom. Gebruik de keukenrobot (of een mixer met de klopper als opzetstuk) om de eiwitten op te kloppen. Voeg op het einde de bloemsuiker en het maïszetmeel toe en klop nog kort tot alles goed is gemengd. De eiwitten moeten de textuur van een dikke crème hebben, die niet meer lopend is.**

2. **Bekleed een bakplaat met bakpapier. Schep de eiwitten in mooie rondjes op het bakpapier. Gebruik hiervoor eventueel een spuitzak, maar het kan ook met twee lepels. Zorg dat er voldoende ruimte is tussen elke meringue.**

3. **Zet de bakplaat een uur in een op 120 °C voorverwarmde oven.**

4. **Zet daarna de ovendeur op een klein kiertje (steek er bv. een houten lepel tussen) zodat het vocht goed kan ontsnappen.**

5. **Snij de aardbeien in blokjes.**

6. **Doe de rode bessen in een steelpan met citroensap en suiker. Breng aan de kook en mix glad. Laat afkoelen. Verdeel over de meringues met de aardbeien.**