MERINGUES MET KERSENCOMPOTE



Voorbereiding : 15 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 2 uur 35 min - **Materiaal :** -

---

Ingrediënten : 6 PERSONEN

- 6 eiwitten - 250 gram poedersuiker - 1 snufje zout - KERSENCOMPOTE: - 200 gram ontpitte kersen - (vers, op siroop of ontdooid) - 3 eetlepels suiker - SLAGROOM - 200 ml geklopte slagroom - 100 gram gehakte pistachenoten

---

1. Begin met de bereiding van de meringues. Als deze in de oven staan, maakt u de kersencompote.

2. Leg de afgekoelde meringues op bordjes en garneer met geklopte slagroom en kersencompote. Bestrooi ze met gehakte pistachenoten en dien ze onmiddellijk op.

MERINGUES

1. Verwarm de oven voor op 110 °C.

2. Bevestig de eiwitklopper in de schone en droge rvs-kom. Doe alle ingrediënten voor de meringues in de kom en stel het EXPERT-programma in op 10 minuten/snelheid 5/50 °C. Neem 5 seconden na aanvang van het programma de dop van de deksel.

3. Bedek een bakplaat met bakpapier en schep hierop hoopjes schuim van 5 cm doorsnede en 2 cm hoogte met behulp van een lepel. Vorm een kuiltje in het midden van de meringue.

4. Zet de meringues ongeveer 1½ à 2 uur in de oven. De schuimgebakjes zijn gaar als ze gemakkelijk van de bakplaat los laten. Laat de meringues na het bakken in de oven afkoelen met de ovendeur op een kier.

KERSENCOMPOTE

1. Snijd de kersen doormidden. Doe ze in de rvs-kom met de suiker en stel het EXPERT-programma in op 7 minuten/snelheid 2A/120 °C.

2. Laat de compote voor gebruik afkoelen.

SLAGROOM

1. Zet de room en de roomklopper ten minste een half uur in de koelkast.

2. Verkoel de kom: leg een paar ijsblokjes in de kom, start het programma GESTAMPT IJS, gooi de kom leeg en droog hem zorgvuldig af.

3. Plaats de roomklopper in de kom, schenk de room en de poedersuiker in de kom, neem de dop van de deksel en start het programma EXPERT, 2.30 minuut / snelheid 7 (zonder verhitting). Afhankelijk van de gebruikte room en de temperatuur van de room kan het nodig zijn het programma een paar minuten extra te draaien, onder zorgvuldig controleren om te voorkomen dat de room in boter verandert. De room is stijf als de roomklopper duidelijke sporen achterlaat in de slagroom.

Tip van de chef :

De temperatuur en de baktijd van de meringues hangt af van de grootte, maar ook van uw oven. Raadpleeg de handleiding van uw oven voor meer informatie. In plaats van kersencompote is het ook heerlijk om het vruchtvlees en de pitjes van een passievrucht over de slagroom te verdelen.

Cook Expert ■

© foto's Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016