



Romige yoghurt met aardbei en meringue

6 stuks  Wat bakervaring gewenst up to 20 Min.



Ingrediënten:

Voor de meringue:

2 eiwitten
1 el maizena (bijv. Koopmans)
140 g suiker
Dr. Oetker Vanille Aroma (optioneel)
Dr. Oetker Kleurstoffen (optioneel)

Voor het toetje:

6 el Griekse of Turkse yoghurt
30 ml slagroom (ongeklopt)
fruit naar keuze, bijv. Hollandse aardbei
suiker extra is optioneel

Extra nodig:

mixer met garden
beslagkom (vetvrij)
bakplaat met bakpapier
6 kommetjes/bakjes of glaasjes

- 1 Verwarm de oven voor op 110 graden.

Elektrische oven: 110 °C
Heteluchtoven 110 °C

- 2 Meringue maken:

Zorg dat de kom vetvrij is, dit kun je doen door een keukenpapiertje met wat citroensap door de kom te halen. Klop met de mixer op de hoogste stand in 4 minuten de eiwitten en de helft van de suiker door elkaar. Meng daarna de andere helft van de suiker met de maizena toe - en eventueel enkele druppels aroma en/of kleurstof naar keuze - en klop het nog ongeveer een halve minuut. Als je mooie pieken kunt maken en de kom op de kop kunt houden is de meringue stijf genoeg.

- 3 Schep met twee eetlepels grote klodders van de meringue op een bakplaat met bakpapier. Voor dit recept hoeft het niet netjes, want we breken de meringue straks in kleine stukjes.





4 Meringue bakken:

Bak de meringue minimaal 60 minuten iets onder het midden van de oven. Heb je echt grote klodders gemaakt, verleng dan eventueel de baktijd met zo'n 30 minuten.

Baktijd: 60 - 90 Minuten

5 Ondertussen voor het toetje:

Terwijl de meringue bakt kun je verder met de rest. Klop 6 volle eetlepels slagroom goed lobbijg. Voeg dit bij 6 volle eetlepels Griekse of Turkse Yoghurt. Ben je een echte zoetekauw? Voeg dan eventueel nog een beetje suiker toe.

6 Was de vruchten (2WMN nam lekkere Hollandse aardbeien) en snijd deze in kleine stukjes. Doe de helft van de vruchten door de yoghurt. Bewaar de andere helft voor garnering.

7 Toetje bereiden:

Breek de meringue in stukjes. Schep de romige yoghurt in mooie kommetjes of glaasje en maak het af door te garneren met de rest van de vruchten en stukjes meringue.

Dit recept is gemaakt door 2wmn.nl. Kijk voor hun verhaal op:
<http://2wmn.nl/2015/05/romige-yoghurt-met-aardbei-en-meringue/>

