



Zomerse Meringuetaart met vers fruit

10 taartpunten



Voor ervaren bakkers

up to 40 Min.



Ingrediënten:

Voor de meringue taart:

4 eiwitten
280 g suiker
Dr. Oetker Vanille Aroma
2 el maizena (bijv. Koopmans)

Voor vulling en decoratie:

2 mango's
250 ml slagroom
1 zakje Dr. Oetker Klop-Fix
50 g poedersuiker
250 g magere kwark
375 g frambozen
poedersuiker voor bestuiven

Extra nodig:

beslagkom
citroensap
2 bakplaten
bakpapier
mixer met garden
bord van ongeveer Ø 21 cm

1 Voorbereiding:

Verwarm de oven voor. Maak de beslagkom vetvrij aan de binnenzijde door reiniging met behulp van bijvoorbeeld keukenpapier en citroensap. Bekleed beide bakplaten met bakpapier. Teken met potlood met behulp van een bord op iedere bakplaat twee cirkels af. Zorg dat de cirkels elkaar niet raken.

Elektrische oven: 130 °C
Heteluchtoven 110 °C

2 Meringue bereiden:

Klop met de mixer op de hoogste stand in 4 minuten de eiwitten en de helft van de suiker door elkaar. Voeg daarna de andere helft van de suiker, de maizena en een scheutje vanillearoma toe 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.



Dr. Oetker Nederland-Antwoordnummer 7204-3800 TE-Amersfoort-www.oetker.nl E-Mail:
info@oetker.nl Tel. 0800 - 0220770 (gratis)



- 3 Verdeel het meringue mengsel gelijkmatig met een lepel of spatel over de cirkels. Schuif de bakplaten in de oven en bak de meringue 1 uur, zet daarna de oven uit en laat ze nog 2 uur in de oven staan (zonder de deur te openen).

Baktijd: 60 - 70 minuten

- 4 Schil de mango's en snijd het vruchtvlees in blokjes.
- 5 Maak ondertussen de vulling: klop de slagroom met de Klop-Fix en 50 g poedersuiker stijf met de mixer.
- 6 Schep daarna met een lepel de kwark er door.
- 7 Haal de meringues uit de oven. Als ze nog niet goed afgekoeld zijn, laat ze dan nog even buiten de oven afkoelen. Haal ze voorzichtig los van het bakpapier.
- 8 Leg een meringuecirkel op een bord of taartplateau en bestrijk met wat van het slagroom mengsel en verdeel er wat frambozen en mango op.
- 9 Herhaal dit nog 3 keer totdat alle ingrediënten op zijn. Probeer het fruit zo goed mogelijk te verdelen zodat de taart niet scheef gaat staan, anders bestaat de kans dat hij gaat breken. Bestuif de bovenzijde met poedersuiker.

Dit recept is gemaakt door Sandra van Leukerecepten.nl:
<http://www.leukerecepten.nl/blogs/inspiratie/1429-zomerse-meringuetaart-met-vers-fruit>

Tips van de Consumentenservice

- Probeer ook eens ander fruit zoals verse aardbeien, blauwe bessen, rode besjes, schijfjes kiwi of perzik.
- Deze meringuetaart is ook geschikt voor mensen met een glutenallergie.
- Het is aan te raden om de taart op de dag dat je hem bakt te nuttigen.
- Dr. Oetker Mix voor Meringue is ook geschikt voor het maken van glazuur voor op koekjes, chocolade mousse of topping van taarten of cupcakes.

